



Mes Recettes Signature de Macarons

Les Secrets De Geoffrey



Meringue Française pour 20 Macarons

INGRÉDIENTS

- 100g de blancs d'oeuf
- 90g de sucre semoule

INGRÉDIENTS

- 130g de poudre d'amande
- 130g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Verse les blancs d'oeufs dans le bol de ton robot
2. Verse le sucre dans les blancs d'oeufs
3. Mélange à vitesse moyenne et augmente au fur et à mesure jusqu'à obtenir un beau bec d'oiseau
4. Si tu veux colorer tes macarons, ajoute ton colorant hydrosoluble directement dans la meringue tout en continuant de mélanger
5. Tamise la poudre d'amande
6. Repèse pour retomber sur 150g après avoir tamisé
7. Fais la même chose avec le sucre glace
8. Prends un tiers des poudres et mélange ce tiers à la meringue obtenue précédemment en écrasant le mélange sur la paroi pour bien macaronner
9. Ajoute le reste des poudres en continuant de macaronner
10. Stoppe le macaronnage dès que le mélange est lisse, brillant et crée un ruban lorsque tu le laisse retomber de ta maryse

Macaron Mojito

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 75g de jus de citron vert
- 75g de crème liquide
- 5g de feuille de menthe
- 5g de rhum ambré

PRÉPARATION

1. Cisèle les feuilles de menthe pour libérer les huiles essentielles
2. Fais infuser les feuilles pendant 24h à froid dans la crème liquide
3. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
4. Filtre la crème liquide pour retirer les feuilles de menthe et ajoute de la crème pour retomber à 75g
5. Porte à ébullition la crème liquide
6. Verse la crème liquide bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
7. Ajoute le jus de citron vert et le rhum, puis mixe à nouveau
8. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
9. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Mojito

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de citron vert
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de citron
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Mojito

INGRÉDIENTS

- Coques jaunes et vertes
- Ganache mojito
- Confit citron vert

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons jaunes et des coques vertes
2. Garnis le macaron de ganache citron façon mojito
3. Poche un pointe de confit dans la ganache faon mojito pour apporter plus de pep's

Macaron Piment fruité

INGRÉDIENTS

- 150g de crème liquide 30% min
- 75g de chocolat noir 65%
- 75g de chocolat au lait 40%
- 2g de piment d'espelette
- 30g de beurre

PRÉPARATION

1. Fais infuser pendant 15 minutes le piment d'espelette dans la crème liquide après une courte ébullition
2. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
3. Porte à ébullition la crème liquide
4. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Ajoute le beurre et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
6. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
7. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Piment fruité

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de framboise
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de framboise
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Piment fruité

INGRÉDIENTS

- Ganache chocolat piment d'espelette
- Confit framboise
- Coques rouges et marrons

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons rouges et marrons
2. Garnis tes macarons de ganache au chocolat piment d'espelette
3. Poche une pointe de confit framboise dans la ganache chocolat

Macaron Vanille Yuzu

INGRÉDIENTS

- 225g de chocolat blanc 34%
- 160g de crème liquide 30%
- min
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Récupère les graines de la gousse de vanille et fais les infuser avec la gousse dans la crème pendant 30 minutes après une petite ébullition
2. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
3. Retire la gousse de vanille et chauffe la crème liquide
4. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Vanille Yuzu

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de Yuzu
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de Yuzu
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Vanille Yuzu

INGRÉDIENTS

- Ganache vanille
- Confit Yuzu
- Coques naturelles et jaune

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons sans colorant et jaunes
2. Garnis tes macarons de ganache à la vanille
3. Poche une pointe de confit Yuzu dans la ganache vanille



Macaron Sésame noir/Cassis

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 200g de crème liquide 30%
min
- 50g de praliné sésame noir
(ou pâte de sésame noir)

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la crème liquide
3. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Ajoute le praliné (ou la pâte) de sésame noir et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
5. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Sésame noir/Cassis

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de cassis
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de cassis
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Sésame noir/Cassis

INGRÉDIENTS

- Ganache sésame noir
- Confit Cassis
- Coques noires et violettes

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons noires et violettes
2. Garnis tes macarons de ganache au sésame noir
3. Poche une pointe de confit cassis dans la ganache au sésame noir



Macaron Pur Noisette

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 200g de crème liquide 30%
min
- 50g de praliné noisette

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la crème liquide
3. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Ajoute le praliné (ou la pâte) de noisette et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
5. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Pur Noisette

INGRÉDIENTS

- Ganache noisette
- Praliné noisette
- Coques couleur noisette

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons couleur noisette
2. Garnis tes macarons de ganache à la noisette
3. Poche une pointe de praliné noisette dans la ganache à la noisette


Macaron Citron/Noisette

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 200g de crème liquide 30% min
- 50g de praliné noisette

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la crème liquide
3. Verse la purée bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Ajoute le praliné (ou la pâte) de noisette et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
5. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons




Macaron Citron/Noisette

INGRÉDIENTS

- Ganache noisette
- Confit Citron
- Coques couleur noisette et jaune

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons couleur noisette et jaunes
2. Garnis tes macarons de ganache à la noisette
3. Poche une pointe de confit citron dans la ganache à la noisette



Macaron Pistache/Framboise

INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat blanc 34%
- 200g de crème liquide 30% min
- 50g de pâte de pistache

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Porte à ébullition la crème liquide
3. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
4. Ajoute la pâte de pistache et mixe au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion
5. Laisse cristalliser 4h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Pistache/Framboise

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de framboise
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de framboise
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Pistache/Framboise

INGRÉDIENTS

- Ganache Pistache
- Confit Framboise
- Coques vertes et rose foncé

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons couleur vertes et rose foncé
2. Garnis tes macarons de ganache à la pistache
3. Poche une pointe de confit framboise dans la ganache à la pistache



Macaron Rose/Framboise

INGRÉDIENTS

- 250g de chocolat blanc 34%
- 160g de liquide 30% min
- 10g d'eau de rose

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
3. Ajoute l'eau de rose et mixe à nouveau
4. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
5. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Rose/Framboise

INGRÉDIENTS

- 100g de jus de de framboise
- 20g de sucre
- 2g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Chauffe le jus de framboise
2. Une fois fumant, verse en pluie le mélange sucre/pectine et porte à ébullition quelques secondes
3. Laisse prendre quelques heures au frigo



Macaron Rose/Framboise

INGRÉDIENTS

- Ganache Rose
- Confit Framboise
- Coques blanche et rose foncé

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons couleur blanche et rose foncé
2. Garnis tes macarons de ganache à la rose
3. Poche une pointe de confit framboise dans la ganache à la rose



Macaron Cannelle/Yuzu

INGRÉDIENTS

- 225g de chocolat blanc 34%
- 160g de crème liquide 30% min
- 4 bâtons de cannelle

PRÉPARATION

1. R Fais infuser les bâtons de cannelle dans la crème pendant 30 minutes après une petite ébullition
2. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
3. Retire les bâtons de cannelle et chauffe la crème liquide
4. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Laisse cristalliser 2h au frigo en filmant au contact
6. Si la ganache est trop dure à la sortie du frigo, travaille la légèrement à la maryse pour la détendre et la pocher sur tes macarons



Macaron Cannelle/Yuzu

INGRÉDIENTS

- Ganache Cannelle
- Confit Yuzu
- Coques blanche et marron clair

PRÉPARATION

1. Fais des coques de macarons couleur blanche et marron clair
2. Garnis tes macarons de ganache à la cannelle
3. Poche une pointe de confit yuzu dans la ganache à la cannelle