



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

**conseil
information**



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Macaron pistache groseille

Frédéric Liard



Ingrédients

Macaron

Sucre glace	175 g
Poudre d'amandes	175 g
Pâte de pistache	40 g
Blancs d'œufs crus	60 g
Colorant vert	QS
Eau	70 g
Sucre	160 g
Blancs d'œufs	60 g

- Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la pâte de pistache.
- Ajouter les blancs d'œufs crus puis le colorant vert.
- Dans une casserole, faire cuire l'eau et le sucre à 120°C.
- Verser sur les blancs d'œufs mousseux.
- Monter au batteur, au fouet.
- Mélanger la meringue dans le premier mélange.
- Dresser sur silpat.
- Faire cuire au four à 160°C, environ 8 minutes.

Garniture ganache vanille

Crème	200 g
Gousse de vanille	1
Chocolat blanc	450 g
Beurre sec	50 g
Rhum	12 g
Passoa	12 g

- Dans une casserole, porter la crème et la vanille à ébullition.
- Verser sur le chocolat blanc haché.
- A 35°C environ, ajouter le beurre en pommade.
- Verser les alcools.

Zoom sur...

- Formateur INBP, Frédéric Liard anime toute l'année :
- Des journées collectives de formation dans toute la France.
 - Des formations directement dans les entreprises.
 - Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

Du 19 au 21 février 2007
"Montages en chocolat"
Du 23 au 25 avril 2007
"Croquebouches"
Du 22 au 24 octobre 2007
"Les macarons"

Renseignements :
i Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81

Montage

Etape 1

Disposer de la ganache vanille sur un fond de macaron.

Etape 2

Poser deux grains de groseilles.

Etape 3

Recouvrir, en laissant ouvert, avec un deuxième macaron.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie