



# MACARONS AMANDES ORANGES CONFITES

Une création de l'Ecole du Grand Chocolat.

Pour quarante macarons

ou 125g poudre amande + 25g cacao amer

## MACARONS

150 g Poudre amande	Mélangez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.
150 g Sucre glace	Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110°/112°C, et
50 g Blancs	versez sur les blancs montés.
	Montez jusqu'à ce que le mélange tiédisse.
50 g Blancs	Ajoutez les 50 g de blancs non montés.
150 g Sucre semoule	Mélange aux poudres.
50 g Eau	Pochez. Cuire au four à 140°C, pendant 12 mn.

## GARNITURE AMANDE ORANGES CONFITES

185 g pâte d'amande 50%	Au batteur et à l'aide de la feuille détendre la pâte
100 g beurre frais	d'amande puis incorporer le beurre pommade.
20 g fleur d'oranger	Monter la masse afin d'alléger votre appareil.
30 g écorce d'orange confite	Incorporer la fleur d'oranger, l'écorce d'orange confite, les
5 g zeste d'orange	zestes et le Cointreau.
6 g Cointreau	

## MONTAGE

Garnissez la moitié des coques de macarons de garniture amandes oranges confites, puis recouvrez d'une seconde coque. Réservez au frais.
--