



M A I S O N

# CARTE D'OR

*Coupe  
Glacée  
Exotique*  
et sa Crème Glacée  
**Noix de Coco** ainsi  
que son Sorbet Plein  
**Fruit Orange**

## Conseils et Astuces

"Pour des coques de macaron réussies, je conseille de sortir les blancs d'œufs crus 1 heure avant utilisation, puis de bien les monter au batteur avant de verser le colorant."



*Réalisée par*  
**Adrien Blenet**  
Restaurant scolaire de Talloires



## Recette

Pour la gelée de curaçao, faire bouillir l'eau et ajouter le curaçao hors cuisson. Rajouter la gélatine précédemment ramollie dans de l'eau froide. Remuer, verser dans le fond d'une coupe haute et mettre au frais.

Pour la crème fouettée, monter la crème au batteur puis verser le sucre glace. Une fois qu'elle est bien ferme, pocher la préparation.

Si vous souhaitez faire vos macarons maison, veuillez suivre cette étape. Sinon, vous pouvez passer directement à l'étape 4. Mixer la poudre d'amande et le sucre glace, y ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger le tout. Monter les blancs en neige pour la meringue italienne.

Parallèlement, verser le sucre en poudre dans une casserole et recouvrez d'eau. Faire bouillir jusqu'à ce que la température atteigne les 118°C. Puis verser le sirop dans les blancs sans cesser de fouetter. Ajouter le colorant.

Finir par mélanger la meringue italienne à la pâte d'amande. Puis pocher les coques de macaron sur des plaques de cuisson. Laisser durcir 15 minutes à l'air libre puis cuire les coques 14 minutes à 130 C°.

Dans la coupe, poser 1 boule de sorbet plein fruit Orange et 2 boules de glace Noix de Coco au dessus de la gelée de curaçao,. Placer des pointes de crème fouettée, des morceaux d'ananas, des cubes de gelée et le macaron. Puis raper des zestes de citron vert sur l'ensemble.

## Ingrédients

### Pour la gelée de curaçao

:

30 ml d'eau

90 ml de curaçao

4 feuille de gélatine

### Pour la crème fouettée :

250 ml de crème 35%

(Référence chez Relais d'Or Miko: 936806)

25 g de sucre en poudre

### Pour les coques de macaron :

150 g d'amandes en poudre

150 g de sucre glace

150 de sucre en poudre

50 g de blanc d'œuf

50 g d'eau Colorant Vert en poudre (une pincée)

50 g de blanc d'oeuf pour la meringue

Italienne

Vous pouvez également acheter des coques de macaron chez Relais d'Or Miko (Réf: 989273 )

### Pour le dressage :

Sorbet Plein Fruit Orange

Crème Glacée Noix de Coco

Morceaux d'ananas

(Référence chez Relais d'Or Miko: 936451)

Zestes de citron