

Macarons abricots avec amandes

aux pignons caramélisés



QUANTITÉ RECETTE 100 macarons

N° RECETTE KF50012

Caramel au pin résistant à la coupe

- 250 g sucre anglais
- 120 g beurre en dés
- 120 g lait concentré sans sucre non sucré
- 200 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme en dés
- 440 g pignons dorés, grillé
- 1 g fleur de sel 4 pincées

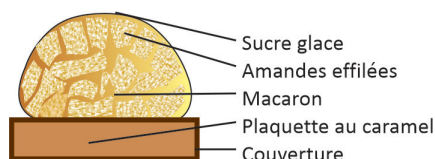
Faire fondre le sucre, caraméliser et mouiller avec les dés de beurre. Ajouter le lait concentré et la masse à cuire Amande en remuant constamment, faire bouillir. Incorporer les pignons et la fleur de sel.

Macarons abricot et amandes

- 500 g amandes blanches, moulues
- 500 g sucre
- 150 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 15 g zeste de citron râpé 1 citron
- 150 g Laprico 75%, Masse à cuire abricot

Travailler les amandes moulues, le sucre, le blanc d'œuf et le citron râpé à la broyeuse en une masse lisse. Ajouter le Laprico et repasser brièvement à la broyeuse.

Montage



Macarons abricots avec amandes

1131 g Caramel au pin résistant à la coupe

1315 g Macarons abricot et amandes

**300 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture, Rondo**

**50 g amandes effilées
100 g sucre glace**

Amaretti

Dresser des demi-sphères, mouiller au pinceau, saupoudrer d'amandes effilées et de sucre glace. Laisser reposer 24h et flamber. Cuire sur une plaque inférieure. Température de cuisson: 240°C
Durée de cuisson: env. 6 minutes

Caramel

Verser le caramel aux pignons sur un Silpat, laisser refroidir légèrement. Abaisser à 4 mm entre deux papiers sulfurisés et découper en carrés de 30 x 30 mm.

Finition

Enrober les plaquettes de pignons d'une fine couche de couverture, y déposer directement les macarons abricots et amandes refroidis.

PRODUITS FELCHLIN

- CU08 Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de couverture,
Rondo
- KB96 Laprico 75%, Masse à cuire abricot
- KK42 Valencia F 1:1, Masse à cuire
amande, Ferme

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Macarons abricots avec amandes

aux pignons caramélisés



Numéro de recette : KF50012

Description : Petit-four abricot avec une plaquette aux pignons caramélisés

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	14 jours	Kilo calorie (kcal)	465
Jours de vente	10 jours	Kilo joule (kJ)	1946
Prix de vente		Lipides	26.93 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	6.68 g
		Glucides	43.23 g
		dont sucre	40.87 g
		Protéines	11.48 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, **amandes 22%**, **pignons 15%**, grués de cacao, **blancs d'oeuf**, **beurre**, **lait concentré**, abricots séchées 2%, eau, beurre de cacao, écorce de citron râpée, **amidon de blé**, fleur de sel (sel marin), amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), arôme, vanille

État 07.01.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse