

- Recette équivalente à la fabrication de 100 macarons

# MACARON IMBERT

BISCUIT MACARON GARNI DE PÂTE  
DE MARRON À LA CRÈME DE CASSIS



### BISCUIT MACARON

1 kg de tant- pour- tant  
amandes tamisé  
175 g de blancs d'œufs frais  
500 g de sucre semoule  
150 g d'eau  
175 g de blancs d'œufs  
«vieux»  
1 g de blancs d'œufs poudre  
2 g de colorant cassis

### MOELLEUX DE MARRON À LA CRÈME DE CASSIS

1kg de pâte de marrons  
«IMBERT»  
250 g de crème de cassis

### MOELLEUX «TIRAMISU» AU MARRON ET CASSIS

800 g de pâte de marrons  
«IMBERT»  
200 g de purée de cassis  
200 g de mascarpone

## BISCUIT MACARON

Mélangez le tant-pour-tant avec la première pesée de blancs d'œufs. Faites cuire le sucre et l'eau à 117 °C. Versez doucement le sucre cuit en filet sur les blancs d'œufs préalablement montés. Laissez refroidir à 50 °C environ, retirez la cuve du batteur et incorporez la meringue italienne progressivement dans le premier mélange (tant-pour-tant, blancs crus, colorant) ; faites légèrement retomber l'appareil et dressez.

Cuisson en four à air ventilé : 160°C pendant 10/11 minutes.

## GARNITURE DU MACARON IMBERT

Je vous propose deux garnitures différentes sur base de pâte de marrons. La première parfumé à la crème de cassis et la seconde dans une version « tiramisu » avec mascarpone et purée de cassis.

Vous pouvez également les combiner et donner au macaron une texture supplémentaire.

## MOELLEUX DE MARRON À LA CRÈME DE CASSIS

Foisonnez la pâte de marrons et la crème de cassis

## MOELLEUX TIRAMISU AU MARRON ET CASSIS

Foisonnez la pâte de marrons avec la purée de cassis et incorporez le mascarpone.

