



# MACARONS MULTICOLORES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 15 PIÈCES

### POUR LES MACARONS

<b>3</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>50</b>	Sucre
<b>120 g</b>	Amandes, râpée
<b>1</b>	Levure chimique
<b>200 g</b>	Sucre glace
	Lebensmittelfarbe

### POUR LA GARNITURE

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>200 g</b>	Beurre, non réfrigéré
<b>50 g</b>	Yogourt nature, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Sucre glace
<b>1</b>	Citron(s), jus et zeste finement râpé

## PRÉPARATION

1. Pour les macarons, battre les blancs d'œufs avec le sel et le sucre en neige.
2. Mélanger les amandes avec la levure chimique et le sucre glace et incorporer le mélange avec un colorant alimentaire aux œufs battus en neige.
3. Mettre la pâte dans une poche à douille et dresser des cercles d'un diamètre d'environ 3 cm sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Frapper légèrement la plaque de four sur une table afin que d'éventuelles bulles d'air puissent s'échapper. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
4. Faire cuire au four préchauffé à 100° C pendant environ 20 minutes. Bien laisser refroidir.
5. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
6. Fouetter le beurre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le QimiQ Classic et les autres ingrédients et bien mélanger. C'est important que tous les ingrédients aient la même température!
7. Mettre la masse dans une poche à douille, dresser sur les parties plates de la moitié des macarons et y déposer un deuxième macaron.
8. Servir immédiatement ou conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.