



# MACARONS FOURRÉS AU QIMIQ



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



moyen

## Conseils

### INGRÉDIENTS POUR 30 PIÈCES

#### POUR LES MACARONS

**100 g** Sucre glace

**100 g** Amandes mondées

**50 g** Sucre glace

**2** Blanc(s) d'œuf

#### POUR LA FARCE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Beurre, mou

**100 g** Sucre glace

## PRÉPARATION

1. Pour les macarons: Moudre finement le mélange de sucre glace (100 g) et d'amandes.
2. Battre les blancs d'œuf en neige ferme, ajouter le sucre glace (50 g) et continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille.
3. Incorporer le mélange aux amandes. Mettre la masse dans une poche à douille et former 60 petits tas de 2 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire 20 minutes au four préchauffé à 135 °C puis laisser refroidir sur une grille.
5. Pour la farce: Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
6. Malaxer le beurre 5 minutes à l'aide d'un robot de cuisine, jusqu'à ce qu'il soit bien blanc.
7. Ajouter le QimiQ et le sucre glace et battre encore 1 minute.
8. Mettre la crème au QimiQ dans une poche à douille. Retourner la moitié des macarons, y déposer un peu de crème, recouvrir d'un autre biscuit. Presser légèrement. Disposer les macarons dans une boîte fermée et les placer au moins une heure au frais.