



TRANSGOURMET

La Praline de Vincent Boué



Ingédients

Biscuit macaron

- Amandes en poudre 150 g
- Sucre glace 150 g
- Blanc d'œuf 50 g

Meringue italienne

- Sucre semoule 150 g
- Eau 50 g
- Blanc d'œufs 55 g

Guimauves

- Sucre semoule 200 g
- Eau 100 g
- Sucre inverti 100 g
- Feuille de gélatine qualité or 200 blooms 20 g

- Zestes de citron
- Qs colorant
- Sucre glace amylicé 140 g
- Féculé de pomme de terre 60 g

Compotée de fruits rouges

- Mélange de fruits rouges 230 g
- Maltitol 40 g
- Gélatine feuille qualité or
- Eau 30 g
- Amidon de maïs 12 g

Mousse aux pralines roses

- Lait entier 3,6% M.G 500 g
- Jaunes d'œufs 160 g
- Sucre en poudre 200 g
- Feuille de gélatine 200 blooms 16 g
- Crème fouettée 35% M.G 700 g
- Pralines roses concassées 150 g
- 1 Gousse de vanille

Glaçage miroir rouge

- Eau 150 g
- Sucre semoule 300 g
- Glucose cristal 300 g
- Lait concentré sucré 200 g
- Gélatine 20 g
- Qs colorant rouge

Préparation

Biscuit macaron

Tamiser l'amande en poudre et le sucre glace. Mixer longuement pour obtenir une poudre très fine. Mélanger avec le blanc d'œuf dans une calotte.

Séparement, réaliser une meringue italienne.

Mélanger les deux masses et faire retomber en lissant avec une grande corne.

Dresser régulièrement le fond de macarons en spirale sur papier siliconé. Laisser croûter jusqu'à ce que le dessus ne colle plus aux doigts.

Cuire sur tôle épaisse ou sur 2 plaques à 150°C.

Guimauves

Ramollir la gélatine avec les 100 grammes d'eau froide. Cuire le sucre semoule, l'eau et 100 grammes de sucre inverti à 127°C.

Pendant ce temps, mettre le reste de sucre inverti dans la cuve d'un batteur mélangeur (fouet) et commencer à battre.

À 127°C et hors du feu, ajouter la masse de gélatine hydratée. Attention, cela mousse : c'est normal !

Verser aussitôt (en petite vitesse) et progressivement sur le sucre inverti et monter au batteur cette masse.

Accélérer la vitesse du batteur mélangeur jusqu'à consistance souhaitée. Ajouter les zestes de

citron et le colorant en passant en petite vitesse.

Sans attendre, dès que la guimauve est montée, couler dans le moule à rebord graissé un fond de guimauve pour recouvrir votre fond macaron.

Laissez refroidir avant de démouler. Une fois détaillée, déposer le fond de guimauve dans un mélange de sucre glace et féculé.

Compotée de fruits rouges

Porter à ébullition le mélange de fruits rouges, le maltitol et l'amidon délayé avec un petit peu d'eau.

Ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau et couler dans une toile à rebords siliconée sur 1 cm. Découper à l'emporte-pièce et réserver l'insert.

Mousse aux pralines roses

Ramollir dans l'eau tempérée (96 g) les feuilles de gélatine. Confectionner une crème anglaise vanille (85°C). Ajouter la gélatine re-hydratée afin de coller la préparation.

Refroidir la crème anglaise collée à 20/25°C environ. Monter fermement la crème liquide.

Incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée avec un fouet et parsemer de pralines roses concassées.

Glaçage miroir rouge

Dans une russe cuire à 107°C l'eau, le sucre semoule et le glucose cristal. Ajouter le lait concentré puis la gélatine réhydratée avec les 120 g d'eau. Colorer la masse. Mixer et stocker 12h à 4°C. Utiliser à 30°C.
