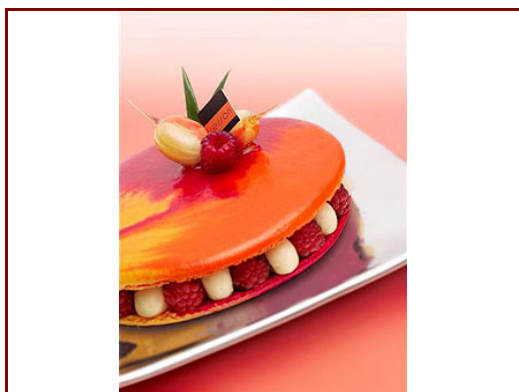




# BRITISH MAC



**Description**

- Pâte à macaron
- Crème mousseline au bonbon arlequin
- Framboises

<b>Portions</b>	20
<b>Temp.</b>	

Net-Recipe pour Franck Fresson

<u>Note</u>	<u>Ingrédients de base</u>	<u>Quantité</u>	<u>Méthode</u>
-------------	----------------------------	-----------------	----------------

**1-Pâte à macarons**

Amandes blanchies	225 g
Sucre glace	225 g
Amande amère	13 g
Blancs d'œufs (1=30g)	88 g

-----	
Eau	100 g
Sucre	250 g
Blancs d'œufs (1=30g)	95 g

**2-Mousseline bonbon arlequin**

Beurre	75 g
Crème pâtissière	425 g
poudre d'arlequin	75 g

**3-Framboises**

Framboise entière	200 g
=====	

1-Pâte à macarons : Broyer les amandes et le sucre glace aussi finement que possible. Ajouter les premiers blancs d'œufs dans le TPT.

Parallèlement ,cuire le sirop à 118°C et le verser sur les blancs montés. Mélanger les 2 masses puis les faire retomber pour un pochage idéal. Diviser la masse en 3 parties égales et les colorer en jaune, orange et rouge . Mettre les 3 poches dans une 4ème plus grande puis dresser ,taper la plaque , laisser légèrement croûter et cuire à 230°C pdt 3 mn,puis à 180°C pdt 4 à 5 mn .

2-Mousseline au bonbon Arlequin : Monter le beurre au fouet en ajoutant la crème pâtissière petit à petit .Une fois le mélange effectué ,ajouter le bonbon arlequin au goût de bonbon anglais préalablement pulvérisé.

3-Disposer les framboises en les espaçant ,afin de laisser apparaître la crème .