

FICHE TECHNIQUE

L'AMOR AMOR



temps de préparation : 1h

temps de cuisson : 25min

temps de repos : 1h

nombre de parts : QS

matériel : Maryse, Poche + douilles, Casserole, fouet, plaques, batteur, robot coupe.

RECETTE

coques de macaron

- Réaliser un sirop à 121°C avec l'eau et le sucre.
- Faire mousser la moitié des blancs au batteur.
- Verser le sirop dans les blancs et réaliser une meringue.
- Mettre la poudre d'amande et le sucre glace dans un robot coupe.
- Retirer la meringue de la cuve du batteur et mettre la seconde moitié des blancs et les poudres mélanger à la feuille puis ajouter la meringue, macaronner.
- Pocher et enfourner à 150 degrés pendant 15 minutes.

mousse légère à la rose

- Faire bouillir le lait.
- Mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à flan.
- Ajouter le mélange au lait et mélanger jusqu'à épaississement.
- Réserver au froid.
- Lisser la crème pâtissière.
- Mélanger avec la crème montée aromatisée à la rose.

finitions

- Réaliser le montage.

QUANTITES

coques de macaron

- 750 g poudre amande
- 750 g sucre glace
- 540 g blancs d'œufs
- 180 g eau
- 675 g sucre
- 1 g colorant rose

mousse légère à la rose

- 1L lait
- 120 g jaunes
- 400 g sucre
- 80 g poudre à flan
- 12 g gélatine + 72 g eau
- QS arôme de rose
- 1L crème montée

finitions

- framboises fraîches
- décors en chocolat

FICHE TECHNIQUE

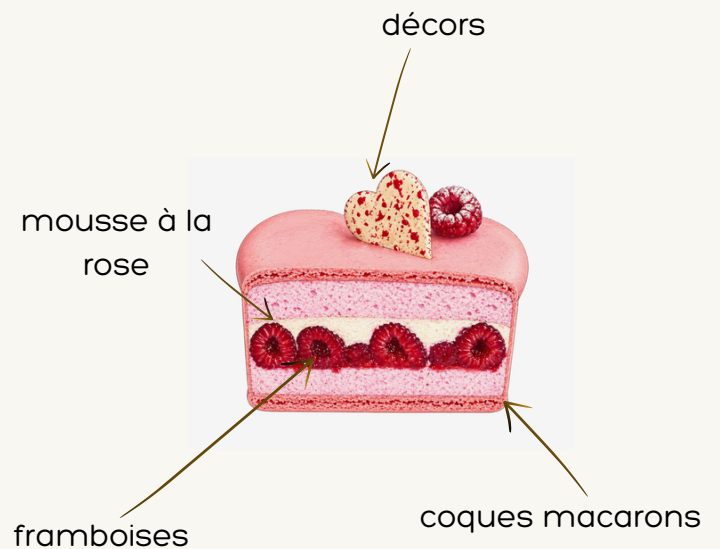
l'AMOR AMOR



ARGUMENTATION DE VENTE

L'entremets l'Amor Amor est un dessert délicat spécialement conçu pour la Saint-Valentin. Il se compose de coques de macarons roses en forme de cœur, d'une mousse légère à la rose et de framboises fraîches, offrant une association de saveurs à la fois douce et acidulée. En bouche, il propose une texture équilibrée entre le croustillant du macaron, la légèreté de la mousse et le fondant de la framboise.

SHEMA



CONSERVATION

Conservation : 24 heures au réfrigérateur entre 2°C et 4°C.

ALLERGENES

fruits à coque : amande
 lait : crème liquide, chocolat blanc, lait
 oeufs : blancs et jaunes d'œufs