

Macaron vegan

POUR 1 KG VEGAN SANS GLUTEN

Préparation principale

TPT macaron 46087.....	500 g	46,43%
Eau (1).....	200 g	18,57%
Potatowhip 44180	14 g	1,30%
Gelespessa 41375.....	3 g	0,28%
Sucre.....	250 g	23,21%
Eau (2).....	110 g	10,21%

Mélanger l'eau (1) avec le Potatowhip et laisser reposer 2 minutes dans un bol mélangeur pour permettre l'incorporation. Séparer 110 g de la préparation précédente et mélanger avec le TPT dans un bol. Bien mélanger pour obtenir une masse homogène. Dans le bol du batteur, mélanger le reste de la base eau-Potatowhip avec le Gelespessa puis battre pour réaliser la meringue. Verser l'eau (2) et le sucre dans une casserole et chauffer à 118 °C. Verser délicatement le sirop sur la meringue, à la manière d'une meringue italienne. Ajouter la meringue au massepain et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Placer la masse dans une poche à douille à embout arrondi et garnir les macarons placés sur un tapis en silicone. Laisser reposer les macarons à température ambiante jusqu'à ce qu'ils aient séché. Cuire au four à 140 °C durant 14 minutes. Après cuisson, laisser refroidir les macarons à température ambiante.

