

PRODUCTEUR
• EXPORTATEUR •
AFFINEUR

TAHITI VANILLE

| by Alain ABEL



MACARON VANILLE "Grand Cru Bora"

Recette pour 100 macarons environ

MISE EN ŒUVRE DES MACARONS

INGRÉDIENTS

. Tant pour tant blanc	1 kg
. Blanc d'œufs	220g
. Eau	150 g
. Sucre semoule	600g
. Oxyde de titane	2 g
. L'INTÉRIEUR D'UNE GOUSSE DE VANILLE TAHITI "Grand Cru Bora"	
(pour avoir les graines sur la coque)	

- Passer le tant pour tant au robot coupe.
- Démarrer le sirop à feux doux avec la vanille "Grand Cru Bora" grattée.
- Mélanger le tant pour tant avec la première partie des blancs afin d'obtenir une pâte.
- Lorsque le sucre est à 110°C, commencer à monter les blancs en ajoutant l'oxyde de titane, une fois les blancs montés lisses, verser à 117°C le sucre cuit.
- Mélanger 2/3 mn, puis incorporer la meringue progressivement au mélange précédent.
- Faire retomber l'appareil, puis pocher les macarons.
- Cuire à 140°C 14 mn dans un four à air pulsé.

MISE EN ŒUVRE DE LA GANACHE MACARON

INGRÉDIENTS

Crème liquide	500 g
Couverture Blanc	300 g
GOUSSES DE VANILLE TAHITI "Grand Cru Bora"	3
EXTRAIT CŒUR DE VANILLE*	5g

- Bouillir la crème avec la gousse de vanille, grattée et laissée infuser 20 mn.
- Re-donner une ébullition, puis chinoiser sur la couverture. Bien mélanger pour obtenir une ganache lisse. Ajouter l'extrait "Cœur de Vanille".
- Laisser reposer 12 h, puis monter au batteur avant de garnir les coques.

GUIMAUVE VANILLE "Grand Cru Bora"

Recette pour 1 cadre 40/60

INGRÉDIENTS

. Sucre semoule	1,5 kg
. Eau	600 g
. Glucose	140 g
. Feuilles de gélatine or	48 g
. Blancs d'œufs	360 g
. GOUSSES "Grand Cru Bora"	6
. EXTRAIT CŒUR DE VANILLE*	10 g

- Réhydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide puis les égoutter.
- Cuire le sucre, l'eau, les gousses de vanille fendues et grattées et le glucose à 127°C.
- Ajouter la gélatine, le Cœur de vanille puis verser sur les blancs déjà montés.
- Laisser refroidir la guimauve tout en remuant avec le fouet du batteur pour obtenir un ruban. Débarrasser dans un cadre, sur feuille guitare "graisées".
- Attendre une dizaine d'heures avant de couper la guimauve et l'enrober dans un tant pour tant sucre glace / fécula de pommes de terre.

WWW
tahiti-vanille.com

info@
tahiti-vanille.com

RENDEZ-VOUS Salon du SIRHA Hall 6 - 6D63



Recette proposée par
Hugues POUGET
Champion de France des Desserts 2003
pour SATO & TAO Conseil