

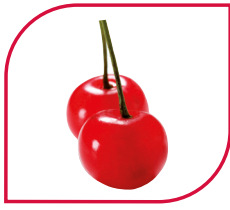


Idée recette de Jordi Puigvert

Macmallow griottes

Morello cherry macmallow





Idée recette Jordi Puigvert   
Sweet'n go - Girona - Espagne

Guimauve griottes  
Morello cherry marshmallow



Comptée de griottes  
Morello cherry compotée

Coques de macaron  
Macaroon shell

## Macmallow griottes

Français

## Morello cherry macmallow

Anglais

### Coques de macaron

500 g Poudre d'amande  
500 g Sucre glace  
175 g Blanc d'œuf (1)  
500 g Sucre  
125 g Eau  
185 g Blanc d'œuf (2)  
3 g Blanc d'œuf en poudre  
1,2 g Colorant rouge cerise

#### Procédé :

Mélangez la poudre d'amande et le sucre glace. Ajoutez les blancs d'œufs (1) et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites un sirop avec le sucre et l'eau jusqu'à atteindre 118°C. Parallèlement, battez les blancs d'œufs (2) préalablement mélangés aux blancs d'œufs en poudre. Versez petit à petit le sirop sur les blancs d'œufs battus et continuez à battre jusqu'à atteindre 45°C. Ajoutez un peu de colorant rouge. Retirez du bol du robot et mélangez à la première préparation. Façonnez les coques de macarons sur un Silpat et mettez au four à 150°C pendant environ 13 minutes. Laissez refroidir sur une plaque perforée.

### Guimauve griottes

175 g Purée de griottes SICOLY®  
500 g Sucre  
100 g Glucose liquide  
200 g Eau  
22 g Feuilles de gélatine  
18 g Blanc d'œuf en poudre  
5 Gouttes d'arôme naturel de cerise

#### Procédé :

Mélangez le sucre, le glucose et l'eau et chauffez à 118°C. En même temps, mélangez les blancs d'œufs en poudre avec la purée de griottes SICOLY® et fouettez. Ajoutez la gélatine au sirop et versez petit à petit sur la purée de cerises fouettée. Continuez de fouetter jusqu'à atteindre 45°C. Ajoutez ensuite l'arôme de cerises.

### Comptée de griottes

300 g Purée de griottes SICOLY®  
110 g Sucre  
5 g Pectine NH  
15 g Maïzena®

#### Procédé :

Chauffez la purée de griottes SICOLY® jusqu'à 40°C. Mélangez le sucre, la Maïzena® et la pectine puis ajoutez petit à petit à la purée. Portez à ébullition et laissez cuire 1 minute à feu doux. Laissez refroidir.

### Dressage

Remplissez les coques de macaron avec la guimauve cerise et insérez au milieu un petit morceau de griotte et un peu de comptée. Placez par-dessus la seconde coque du macaron.

### Macaroon shell

500 g Almond power  
500 g Icing sugar  
175 g Egg white (1)  
500 g Sugar  
125 g Water  
185 g Egg white (2)  
3 g Egg white powder  
1.2 g Cherry red colouring

#### Method:

Mix together the almond powder and icing sugar. Combine with the egg white (1) until a smooth mixture is obtained. Make a syrup with the sugar and water, heating to 118°C. In the meantime, whip the egg white (2), previously mixed with the egg white powder. Pour the syrup onto the whipped egg whites a little at a time and keep whisking the mixture reaches 45°C. Add some red colouring. Remove from the processor bowl and combine with the previous mixture. Make macaroon shapes on a Silpat baking mat and bake at 150°C for approximately 13 minutes. Leave to cool on a rack.

### Morello cherry marshmallow

175 g SICOLY® Morello cherry purée  
500 g Sugar  
100 g Liquid glucose  
200 g Water  
22 g Gelatine leaves  
18 g Egg white powder  
5 Drops of natural cherry flavouring

#### Method:

Combine the sugar, glucose and water and heat to 118°C. In the meantime, mix the egg white powder with the SICOLY® Morello cherry purée and whip. Add the gelatine to the syrup and pour on the whipped cherry purée a little at a time and continue whipping until the temperature reaches 45°C. Then add the cherry flavouring.

### Morello cherry compotée

300 g SICOLY® Morello cherry purée  
110 g Sugar  
5 g Pectin NH  
15 g Cornstarch

#### Method:

Heat the SICOLY® Morello cherry purée to 40°C. Mix the sugar, cornstarch and pectin together and add to the purée a little at a time. Bring to boil and continue cooking for 1 minute over a gentle heat. Leave to cool.

### Finishing

Fill the macaroon shells with cherry marshmallow mixture and place a piece of Morello cherry and some compotée in the middle. Cover with the remaining macaroon shell.