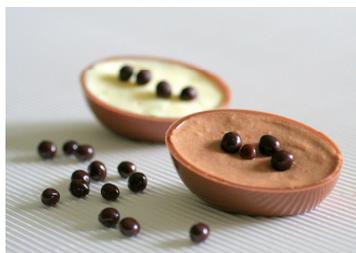




GANACHE MONTEE JIVARA PASSION



Pour une fournée de macarons réalisée avec 2 fois 40g de blancs d'oeufs
100g de fèves Jivara, 45g de crème fleurette entière, 50g de pulpe de passion
Ravifruits, 7g de miel neutre*, 120g de crème fleurette entière.

Fondre le chocolat au bain marie. Faire bouillir les 45g de crème fleurette avec le miel, et réaliser à la maryse une émulsion en ajoutant la crème chaude en 3 fois au chocolat pour obtenir un noyau lisse élastique et brillant.

Ajouter la pulpe de passion bien mélanger et incorporer le reste de la crème bien froide.

Filmer et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain monter cette crème en chantilly ferme.

A l'aide d'une poche à douille garnir les coques des macarons ou comme ici des coques en chocolat.