



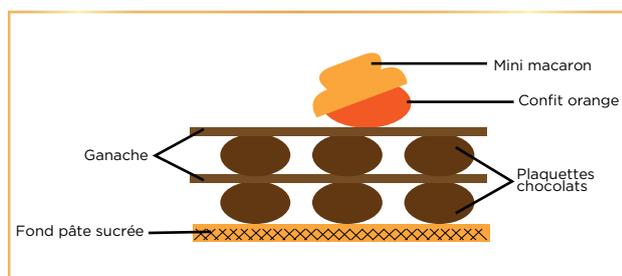
# LONGUEUR ET MACARON CHOCOLAT ORANGE

*Par* Franck MICHEL



# LONGUEUR ET MACARON CHOCOLAT ORANGE

RECETTE POUR ENVIRON 70 PETITS FOURS



## PÂTE SUCRÉE

Sucre semoule	80 g
Œufs entier	50 g
Farine	260 g
Poudre d'amande	25 g
Beurre	160 g

Ramollir légèrement le beurre puis ajouter le sucre et la poudre d'amande.

Incorporer l'œuf et finir le mélange avec la farine.

Laisser reposer quelques heures puis abaisser à 2 mm et détailler en carrés des bandes de 6 cm x 2 cm.

Cuire à 150°C jusqu'à coloration.

## PÂTE À MACARON

Blancs secs	5 g
Sucre glace	320 g
Poudre d'amande	225 g
Blancs d'œufs	180 g
Sucre semoule	125 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et mélanger avec les blancs secs.

Verser la poudre d'amande, le sucre glace sur les blancs montés, puis macaronner.

Dresser sur une feuille silicone et parsemer de sucre coloré.

Laisser croûter 30 mn environ, cuire à 160°C.

## GANACHE

Beurre	55 g
Crème UHT*	270 g
<b>Couverture Succession Noir 50%</b>	150 g
<b>Couverture Empreinte Côte d'Ivoire 68%</b>	150 g
Trimoline	15 g

\* Upérisation à Haute Température

Chauffer la crème avec la trimoline, puis verser sur le chocolat ganache et la couverture hachée.

Mélanger après deux minutes.

Ajouter le beurre.

## CONFIT D'ORANGE

Jus d'orange	500 g
Sucre semoule	300 g
Zestes d'orange	200 g

Blanchir les zestes à trois reprises à l'eau claire.

Egoutter, et ajouter le jus d'orange, avec le sucre.

Laisser réduire à feu doux 50 minutes environ.

Mixer l'ensemble.

## MONTAGE ET FINITION

Dresser trois points de ganache sur les rectangles de pâte sucrée.

Disposer une barrette de couverture noire (de même dimension).

Dresser la ganache de même façon avant de placer une deuxième barrette de couverture noire.

Finir le montage en déposant sur une extrémité le mini macaron garni de confit d'orange.

©CÉMOI



www.cemoui.fr

Franck MICHEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004  
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006  
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL

