

# Masterclass Pierre Hubert

Le MIC - MAC



## Ingrédients

### Coques de macaron

168gr de blancs d'oeuf  
168gr de sucre  
4gr de colorant naturel  
210gr de sucre glace  
210gr de poudre  
d'amande

### Crème légère

420gr de lait  
1 gousse de vanille  
34gr d'amidon  
84gr de jaune d'oeuf  
84gr de sucre  
42gr de beurre  
97gr de crème 40%

## Directions

### Coques de macaron

- Monter les blancs avec le sucre de texture très ferme
- Incorporer le mélange sucre glace , poudre d'amande et colorant délicatement à la Maryse.
- Pocher sur feuille et papier cuisson.
- Mettre en cuisson à 165°C pendant minimum 18 min.

### Crème légère

- Infuser la vanille dans le lait chaud pendant 20min.
- Verser le lait infuser dans le mélange amidon, sucre et jaune d'oeuf.
- Mélanger, attendre 10 min avant de mettre le tout à cuire jusqu'à ce que la crème se relâche.
- Incorporer le beurre et refroidir rapidement.
- Casser au fouet la crème pâtissière bien froide et incorporer la crème préalablement montée à texture ferme.

# Masterclass Pierre Hubert

Le MIC - MAC



## Ingrédients

### Montage

Framboises  
Lychee découpés

## Directions

### Montage

- Pocher la crème légère sur la première coque de macaron.
- Ajouter les framboises et lychee.
- Recouvrir à nouveau de crème et poser la deuxième coque.
- Place à votre imagination pour la décoration, déposer pétales de roses et framboises sur le dessus.
- Bonne dégustation !