

HAPPY HALLOWEEN

Macarons – Thème Halloween

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients (macarons)

33124 - PreGel Five Star Chef Pastry Macaron Mix	500 g
Eau tiède (50°C)	110 g
Poudre colorante orange	autant que souhaité

Méthode de préparation

1. Dans le bol d'un robot électrique, verser la préparation en poudre PreGel Five Star Chef Pastry Macaron Mix - 33124 et le colorant alimentaire puis mélanger à faible vitesse jusqu'à incorporation.
2. Ajouter l'eau tiède et battre à vitesse moyenne pendant 4 minutes.
3. Déposer la pâte à macarons sur une plaque de cuisson recouverte d'un Silpat® ou d'un papier cuisson.
4. Laisser reposer à la température ambiante pendant au moins 1 heure.
5. Cuire au four à 135°C pendant 18 minutes dans un four ventilé.

Ingrédients (ganache au chocolat)

Crème entière	150 g
Chocolat noir de couverture 50%	150 g
Beurre pommade	25 g

Méthode de préparation

1. Porter la crème entière à ébullition.
2. Verser la crème chaude sur le chocolat.
3. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil complètement lisse et homogène à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un fouet.
4. Laisser la ganache refroidir jusqu'à 27° et incorporer le beurre pommade à la maryse.
5. Filmer au contact et laisser refroidir complètement.
6. Garnir les macarons à l'aide d'une poche à douille.



Cocktail – Thème Halloween

Difficulté : débutant

Ingrédients

30576 – PreGel Mango Fruit Lounge	45 g
Campari®	15 g
Rhum blanc	30 g

Méthode de préparation

1. Verser 30 g de PreGel Mango Fruit Lounge - 30576 dans le fond du verre.
2. Mélanger le reste du PreGel Mango Fruit Lounge - 30576 et le Campari.
3. Sur le dos d'une cuillère, verser doucement le mélange dans le verre.
4. Verser doucement le rhum blanc sur le dos d'une cuillère dans le verre.
5. Remuer avant de boire.



Glace au potiron - Thème Halloween

Difficulté : débutant

Ingrédients

72221 - PreGel Halloween Sprint (saveur potiron épicé)	1 kg
Lait entier	2.5 kg

Méthode de préparation

1. Dans un pichet en plastique, mélanger la préparation en poudre PreGel Halloween Sprint - 72221 avec le lait et mixer avec un blender jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Verser le mélange dans la turbine à glace et procéder à la fabrication.

