



MACARONS CROUSTILLANTS

AU **CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**
ET AUX **GOURMANDISE® FRAISE ET FRAMBOISE WOLFBERGER**

CRISPY MACARONS WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON
AND WOLFBERGER GOURMANDISE® FRAISE AND FRAMBOISE



Wolfberger

RECETTE PAR RECIPE BY

ROLAND HERZOG

Maitre boulanger et Compagnon pâtissier
Co-fondateur et secrétaire du Mondial du Pain
Coach de l'Équipe de France de Boulangerie en 2016



PRÉPARATION PREPARATION 60 minutes
CUISSON COOKING 10 minutes



POUR SERVES
240 macarons



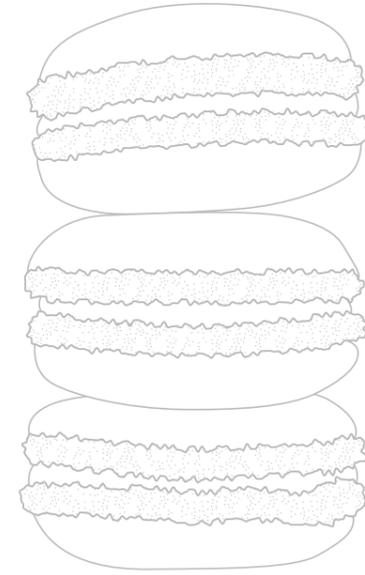
À PROPOS DE ABOUT

ROLAND HERZOG

En 1983, Roland Herzog, maître artisan reprend l'entreprise familiale créée par Marguerite et Paul Herzog en 1958. Compagnon boulanger et pâtissier il a ouvert à ce jour deux magasins à Muntzenheim et Ostheim en Alsace, avec la création d'un laboratoire de fabrication de chocolats, de glaces maison depuis 1954, tout en développant l'activité traiteur. La Boulangerie Pâtisserie Hertzog a été récompensée Baguette d'or 2005 avec sa principale devise « ne vendre que ce que l'on fabrique ».



In 1983, Roland Herzog, the maître artisan pastry chef, took over the family business set up by Paul and Marguerite Herzog in 1958. Alongside growing this catering business, the Compagnon du Devoir-titled artisan baker and pastry chef opened two shops in Muntzenheim and Ostheim in Alsace as well as a chocolate-making factory and has been making and selling home-made ice creams since 1954. Boulangerie Pâtisserie Hertzog won the prestigious Baguette d'or prize for the best traditional French baguette in 2005 with its guiding principle "only sell what you make."



MACARONS CROUSTILLANTS
AU CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER ET AUX
GOURMANDISE® FRAISE ET FRAMBOISE WOLFBERGER

À PROPOS DE ABOUT

CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



GOURMANDISE® WOLFBERGER

Les Gourmandise® Wolfberger sont des concentrés d'arômes naturels et de jus sans alcool dont l'intensité et la saveur agrémentent les préparations sucrées : crèmes, mousses, ganaches, confiseries, glaces et sorbets et également en imbibage et punchage. Ce sont des auxiliaires technologiques qui permettent d'aromatiser les préparations alimentaires et d'accentuer la couleur des recettes.

Wolfberger Gourmandise® are alcohol-free natural flavour concentrates to intensify and add flavour to sweet dishes such as crèmes, mousses, ganaches, confectionery, ice creams and sorbets and can even be used for soaking cakes, biscuits and more. They are processing aids that help to add flavour to recipes and accentuate their colours.



MACARONS CROUSTILLANTS

AU **CONCENTRÉ KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

ET AUX **GOURMANDISE® FRAISE ET FRAMBOISE WOLFBERGER**

CRISPY MACARONS WITH WOLFBERGER 60° CONCENTRÉ KÉVA® CITRON AND WOLFBERGER GOURMANDISE® FRAISE AND FRAMBOISE

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

500 g d'œufs	500 g eggs
800 g de sucre fin	800 g caster sugar
850 g de farine Blés Anciens T80	850 g stoneground French T80 flour
70 g de poudre d'amandes blanches	70 g white almond powder
50 g de Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger et du colorant jaune citron pour le macaron citron	50 g Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron and lemon yellow food colouring agent for the lemon macarons
50 g de Gourmandise® Fraise Wolfberger et du colorant rouge fraise pour le macaron fraise	50 g Wolfberger Gourmandise® Fraise and strawberry red food colouring agent for the strawberry macarons
50 g de Gourmandise® Framboise Wolfberger et du colorant rouge framboise pour le macaron framboise	50 g Wolfberger Gourmandise® Framboise and raspberry red food colouring agent for the raspberry macarons



PRÉPARATION PREPARATION

1. Dans le bol du batteur, réaliser un bain-marie à 60°.
 2. Rajouter les œufs et le sucre fin.
 3. Monter la préparation à l'aide du batteur en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à complet refroidissement.
 4. Ajouter le colorant en fonction de la saveur du macaron.
 5. Tamiser ensemble la farine Blés Anciens T80 et la poudre d'amandes blanches.
 6. Dans un grand bol, peser et rajouter le Concentré Kéva® Citron 60° Wolfberger ou les Gourmandise® Fraise et Framboise Wolfberger en fonction de la saveur du macaron.
 7. Mélanger délicatement avec un écumoire les œufs montés et le sucre coloré.
 8. Rajouter en pluie la farine et la poudre d'amandes blanches.
 9. Pocher la préparation dans une douille unie N°12 en rond sur une plaque avec un papier sulfurisé ou sur une plaque beurrée et farinée.
 10. Laisser croûter au moins 3 heures jusqu'à ce que le pied caractéristique du macaron apparaisse.
 11. Cuire au four à sole à 170° entre 7 et 10 minutes.
 12. Conserver les macarons croustillants dans un endroit sec et tempéré jusqu'à 60 jours.
1. Make a 60°C bain-marie using the bowl of a stand mixer.
 2. Add in the caster sugar and the eggs.
 3. Whip the mixture with the whisk attachment, gradually increasing the speed until the mixture has cooled down completely.
 4. Add the food colouring agent that matches the flavour of the macaron.
 5. Sift the stoneground French T80 flour and white almond powder together.
 6. Weigh out the Wolfberger 60° Concentré Kéva® Citron, Wolfberger Gourmandise® Fraise or Wolfberger Gourmandise® Framboise according to the flavour that matches the flavour of the macaron and add it to a large bowl.
 7. Carefully incorporate the colourful whipped egg and sugar mixtures with a skimmer.
 8. Gradually sprinkle in the flour and the white almond powder.
 9. Decant the mixture into a piping bag fitted with a no.12 round piping nozzle. Pipe rounds onto a buttered and floured baking tray or a baking tray lined with a sheet of baking paper.
 10. Leave them out to dry for at least 3 hours until the characteristic 'foot' texture appears on the macarons.
 11. Bake them in a deck oven at 170°C for 7-10 minutes.
 12. Store the crispy macarons in a mild, dry place for up to 60 days.