



Framboise / Raspberry



---

## Sucettes Macarons à la framboise Willamette

*Macarons Willamette raspberry lollipops*

Mathieu Mandard  
Champion de France du dessert  
*French dessert champion*



# Sucettes Macarons à la framboise Willamette

## Macarons Willamette raspberry lollipops

### MERINGUE ITALIENNE

Eau	110g
Sucre semoule	450g
Sel	3g
Blancs d'œufs	160g

Réaliser une meringue italienne : cuire l'eau, le sucre et le sel à 118°C. Verser sur les blancs d'œufs semi montés. Monter au fouet jusqu'à complet refroidissement.

### PÂTE À MACARONS À LA FRAMBOISE

Poudre d'amande	125g
Sucre glace	125g
Blancs d'œufs	40g
Purée de framboise PONTIER	10g
Meringue italienne	140g
Colorant naturel rouge cerise	5g

Au robot coupe : mixer la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, le colorant et la purée de framboise PONTIER. Mixer de nouveau. Incorporer délicatement la meringue italienne. Macaroner le mélange.

### GARNITURE À LA FRAMBOISE

Sucre semoule	30g
Purée de framboise PONTIER	250g
Fécule 1	5g

Mélanger le sucre semoule et la fécule. Dissoudre avec la purée de framboise PONTIER et cuire l'ensemble à ébullition. Filmer et réserver au réfrigérateur.

### DRESSAGE

Assembler 2 coques de macarons avec la garniture à la framboise. Glisser un bâtonnet de sucette entre les 2 coques de macarons garnies. Disposer au congélateur. Tempérer du chocolat blanc coloré en rouge à 40°C. Ajouter des noisettes hachées grillées au chocolat. Tremper les sucettes dans le chocolat. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

### ITALIAN MERINGUE

Water	110g
Caster sugar	450g
Salt	3g
Egg whites	160g

Make an Italian meringue: heat the water, sugar and salt to 118°C. Pour over the half-beaten egg whites. Beat until completely cool.

### RASPBERRY MACAROON

Ground almonds	125g
Icing sugar	125g
Egg whites	40g
PONTIER raspberry purée	10g
Italian meringue mixture	140g
Natural red cherry colouring	5g

In the mixer: blend the ground almonds and the icing sugar. Add the egg whites, colouring and the PONTIER raspberry purée. Blend again. Delicately fold in the Italian meringue. Make the macaroons.

### RASPBERRY GARNISH

Caster sugar	30g
PONTIER raspberry purée	250g
Starch	15g

Mix the caster sugar with the starch. Dissolve the PONTIER raspberry purée and bring to the boil. Cover with film and refrigerate.

### ASSEMBLY

Assemble the 2 halves of the macaroon with the raspberry garnish. Slide a lollipop stick into the filled macaroons. Freeze. Temper the red coloured white chocolate at 40°C. Add the chopped toasted hazelnuts to the chocolate. Dip the lollipops in the chocolate. Leave to set in the refrigerator.

