



# POUDRE DE VANILLE

**Gousses de vanille Bourbon Madagascar entières, broyées**

100% GOUSSES DE VANILLE

SANS SUCRE & SANS ALCOOL

NE LIQUÉFIE PAS LES PRÉPARATIONS

VISUEL DE VANILLE ATTRACTIF

APPLICATIONS : CRÉATIONS SALÉES ET SUCRÉES (PÂTE À GÂTEAUX, CRÈME FOUETTÉE, GLAÇAGE, GANACHE, MERINGUE, MACARON...)



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



PRÊT À L'EMPLOI  
AROMATISATION  
EN UN SEUL GESTE



NATUREL  
SANS  
CONSERVATEUR



## CONSERVATION

À température ambiante,  
à l'abri de l'humidité

## DDM

24 mois

## DOSAGE RECOMMANDÉ

5-10 g/kg de masse

## RÉFÉRENCES

- 50 g : 26100050
- 200 g : 26100200

## CONDITIONNEMENT

- Carton de 10 boîtes x 50 g
- Carton de 4 boîtes x 200 g



# MACARONS

## À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Par l'École Bellouet Conseil

### INGRÉDIENTS

#### COQUES MACARON VANILLE

250 g poudre d'amandes  
250 g sucre glace  
100 g blancs d'œufs (1)  
80 g blancs d'œufs (2)  
225 g sucre semoule  
60 g eau

**2 g Poudre de vanille**

**Prova Gourmet**

#### GANACHE VANILLE

300 g crème fleurette  
400 g chocolat blanc  
50 g beurre de cacao

**20 g Extrait de vanille**

**Bourbon de Madagascar**

**avec graines Prova Gourmet**

**1 g Poudre de vanille**

**Prova Gourmet**

### PRÉPARATION

environ 80 macarons

#### COQUES MACARON VANILLE

Au batteur à la feuille, réaliser une pâte d'amandes en mélangeant la poudre d'amandes, le sucre glace, la poudre de vanille et la première partie des blancs d'œufs. Réaliser une meringue italienne avec le sucre semoule et l'eau cuits à 118 °C et verser sur la deuxième partie des blancs d'œufs légèrement montés. Laisser tourner la meringue italienne quelques minutes et la verser encore tiède (40 °C environ) sur la pâte d'amandes petit à petit, en faisant attention à ne pas faire de grains. Macaronner le tout et dresser les macarons sur une toile de cuisson ou sur une feuille de papier siliconé à espaces réguliers. Cuire au four ventilé à 150 °C pendant environ 16 min. Laisser refroidir.

#### GANACHE VANILLE

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette, l'extrait de vanille et la poudre de vanille. Verser le tout, bouillant, sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Mixer l'ensemble, filmer au contact puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit.

#### MONTAGE

Retourner la moitié des coques de macarons, puis, à l'aide d'une poche à douille n° 12, garnir généreusement de ganache à la vanille. Fermer en prenant soin d'assortir les coques par taille. Laisser maturer 24h minimum au réfrigérateur avant de les surgeler ou de les servir.

