

# Firmness | White Tea Macarons

Serves 8

Prep time : 15 minutes

Cooking time : 8 minutes

## Ingredients :

250g white chocolate

250g caster sugar

6 egg whites

10g white tea

250g icing sugar

250g whipping cream

250g ground almonds



## Preparation Directions:

Sift together the icing sugar and ground almonds. Heat caster sugar with a little water to 120°C (250°F). Whisk 100g egg whites into peaks and gradually add heated sugar. Mix in the rest of the egg whites with the almonds and icing sugar. Mix everything together with a spatula until the dough acquires an elastic consistency. With a piping bag, form small balls of dough (about the size of a £ coin) on sheets of parchment paper. Lightly tap the baking trays to get rid of any air bubbles. Leave for 15 minutes to allow dough to harden.

## Cooking Directions:

Place baking sheets in an oven heated to 150°C (300°F) for 10 minutes.

Meanwhile boil cream and tea together, strain through a chinois or fine mesh sieve and pour mixture over chocolate. Chill.

## Serving Directions:

Detach macarons from the parchment while still warm. Beat the white tea and chocolate ganache and decorate the macarons.

# IMEDEEN®

White tea possesses the same polyphenols and skin saving antioxidants as green tea but in larger amounts. White tea is unique in that it is unfermented. After the young leaves are picked, they are steamed quickly and then dried to prevent oxidation. White tea is a key ingredient in IMEDEEN Prime Renewal™ anti-ageing skincare tablets.

# Fermeté Macaron au Thé Blanc



## Pour 8 personnes

Temps de réalisation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

### Liste d'ingrédients :

Chocolat blanc (ivoire) (Gramme) : 250

Sucre semoule (Gramme) : 250

Blanc d'oeuf (Pièce) : 6

Thé blanc (Gramme) : 10

Sucre glace (Gramme) : 250

Crème liquide (Gramme) : 250

Amandes en poudre (Gramme) : 250

## Préparation

Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amandes. Chauffer le sucre semoule avec un peu d'eau à 120°C. Monter 100 grammes de blancs d'oeuf en neige au batteur puis verser le sucre cuit au fur et à mesure dans les blancs qui tournent Incorporer le reste des blancs crus dans le tant pour tant amandes/sucre glace. Mélanger le tout à la maryse pour obtenir une pâte qui s'étale lorsqu'on la travaille. Dresser des petites boules sur du papier cuisson ( taille d'une pièce d'un euro) à l'aide d'une poche à douille. Taper les plaques de cuisson pour évacuer les potentielles bulles d'air. Laisser croûter 15 minutes à l'air libre.

## Cuisson

Enfourner les plaques à 150°C pendant 10 minutes. Faire bouillir la crème avec le thé blanc, passer au chinois étaminé et verser sur le chocolat , réserver au froid .

## Finition

Décoller les macarons du papier cuisson quand ils sont encore tièdes. Monter la ganache au thé blanc et garnir les coques .



# IMEDEEN®

Le thé blanc contient les mêmes polyphénols et les mêmes anti-oxydants bénéfiques pour la peau que le thé vert, en quantités encore plus importantes. Le thé blanc a ceci d'unique qu'il est non-fermenté. Après la cueillette, les jeunes feuilles sont rapidement passées à la vapeur puis séchées, pour empêcher l'oxydation. Le thé blanc est un ingrédient essentiel des comprimés de soin de la peau anti-âge Prime Renewal™ d'IMEDEEN.