

# Tonic macarons

Silvio Germann



## Rezept für 4

### Ingredients Macarons (for around 25 à 30 macarons)

200 ml Tonic  
33 g egg white powder  
33 g fine Isomalt

### Ingredients Fennel espuma

1500 g fennel juice (juice  
the fennel yourself)  
50 ml lemon juice  
130 g crème fraîche  
20 g yuzu juice (available  
e.g. at Globus)  
25 g Pro Espuma salt  
(available e.g. at Rageth  
or larger Comestible)

### Preparation Macaron

Mix the tonic with the egg white powder. Beat gently with the kitchen aid and gradually add the Isomalt powder. Beat until a firmer consistency is achieved. Pipe onto an Excalibur tray using a piping bag and dehydrate for approx. 8 hrs. with hot air at 55°C. Tip Egg white and Isomat powder are available in larger Comestibles stores.

### Preparation Fennel espuma

Reduce the fennel juice to 380 g. Pass through a sauce sieve and leave to cool. Mix the ingredients together well and season to taste with salt. Place the Espuma mixture in a blower with two capsules and shake well.



### **Anrichten**

Éliminer la partie supérieure des macarons et les disposer sur une assiette avec la partie inférieure vers le haut. Ajouter un soupçon de jus de yuzu sur les macarons, selon les goûts. Découper la mousse avec un anneau de la taille d'un macaron, puis la placer sur le macaron. Disposer le fenouil Espuma sur la mousse avec une poche à douille, puis garnir avec un peu d'aneth.

To the video!