**ΓΛΥΚΑ ΨΥΓΕΙΟΥ**

**Κοκάκια**Υλικά:
**Γέμιση:** 350 γρ. γάλα φρέσκο, πλήρες
150 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά
80 γρ. ζάχαρη
1 τεμ. Αυγό
3 τεμ. κρόκοι αυγών
40 γρ. κορν φλάουρ

**Βάση:** 140 γρ. ζάχαρη
6 τεμ. κρόκοι αυγών
6 τεμ. ασπράδια αυγών
125 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο
50 γρ. κορν φλάουρ κοσκινισμένο

**Σιρόπι:** 150 γρ. Νερό
150 γρ. Ζάχαρη

**Γλάσσο:** 250 γρ. κουβερτούρα με 50%-55% κακάο ψιλοκομμένη
250 γρ. κρέμα γάλακτος με 35%-36% λιπαρά
1 κ.γ. μέλι

**Γέμιση:** Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα και την κρέμα και τα βάζουμε στη φωτιά. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το κορν φλάουρ, το αυγό και τους κρόκους. Λίγο πριν βράσει το γάλα, ρίχνουμε το 1/3 στο μείγμα των αυγών, ανακατεύουμε και αδειάζουμε πίσω στην κατσαρόλα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να δέσει η κρέμα και ν’ αρχίσει να κοχλάζει. Την αδειάζουμε σ’ ένα καθαρό σκεύος και σκεπάζουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνειά της, για να μη σχηματιστεί κρούστα. Μόλις χλιαρύνει τη βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά για 2-3 ώρες.

**Βάση:** Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα ¾ της ζάχαρης με τους κρόκους έως ότου ασπρίσουν. Αδειάζουμε σε άλλο σκεύος και καθαρίζουμε τον κάδο και το σύρμα. Χτυπάμε εκεί την υπόλοιπη ζάχαρη με τα ασπράδια σε μαρέγκα. Αδειάζουμε τη μισή μαρέγκα στο μείγμα των κρόκων, ανακατεύουμε και προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι με το κορν φλάουρ. Στο τέλος ενσωματώνουμε την υπόλοιπη μαρέγκα. Βάζουμε το μείγμα σε μια σακούλα κορνέ με φαρδιά, στρογγυλή μύτη και φτιάχνουμε δίσκους διαμέτρου 5 εκ. πάνω σε λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 12-15 λεπτά, έως ότου πάρουν χρυσαφί χρώμα.

**Σιρόπι**: Βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 2 λεπτά (από όταν αρχίσει ο βρασμός). Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει ελαφρώς και με ένα πινέλο βρέχουμε τις βάσεις (από την επίπεδη πλευρά).

**Γλάσσο:** Βράζουμε την κρέμα και τη ρίχνουμε στη σοκολάτα. Προσθέτουμε το μέλι, περιμένουμε για 2 λεπτά και μετά ανακατεύουμε. Αφήνουμε για λίγο στο ψυγείο να πήξει ελαφρώς το γλάσο και βουτάμε σε αυτό τις μισές βάσεις κοκ (από την κυρτή πλευρά τους).

**Συναρμολόγηση:** Βγάζουμε την κρέμα από το ψυγείο και τη χτυπάμε στο μίξερ για να αφρατέψει. Τέλος, κολλάμε τις βάσεις ανά δύο με την κρέμα χρησιμοποιώντας μία σκέτη βάση και μία με γλάσο.

**Ταρτάκια
Ταρτάκια Βατόμουρου (Σεφ Russel Brown)**Υλικά:
**Πατ Σουκρέ (Γλυκιά ζύμη):** 225 γρ βούτυρο
170 γρ ζάχαρη άχνη
4 μεγάλοι κρόκοι αυγών
4 κουταλιές της σούπας νερό, κρύο
110 γρ κορν φλάουρ
335 γρ αλεύρι απλό, μαλακό (ζαχαροπλαστικής)
5 γρ αλάτι

**Κρέμα Λεμονιού:** 110 γραμμάρια ημιαποβουτυρωμένο γάλα (1.5%)
320 γρ κρέμα γάλακτος
κανέλα, ένα ξυλάκι
1 λεμόνι
6 μεγάλοι κρόκοι αυγών
80 γρ ζάχαρη άχνη
3 γρ ζελατίνη, μουλιασμένη σε κρύο νερό (1 φύλλο)

**Μαρμελάδα Βατόμουρο:** 200 γραμμάρια βατόμουρα, φρέσκα
75 γρ ζάχαρη άχνη
1/2 λεμόνι, χυμό και ξύσμα

**Γλυκιά ζύμη**
Για να φτιάξετε τη ζύμη, χτυπάτε το βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη μαζί μέχρι το μείγμα να αρχίσει να γίνεται κρέμα. Ενώνουμε τους κρόκους των αυγών και το νερό και χτυπάμε σταδιακά στο μείγμα του βουτύρου. Ανακατεύουμε τα αλεύρια και το αλάτι και κοσκινίζουμε πάνω στο μείγμα βουτύρου. Χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα για να διπλώσετε το αλεύρι. Στοχεύετε σε ζύμη που είναι ομοιογενής αλλά έχει δουλευτεί όσο το δυνατόν λιγότερο. Γυρίστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και σχηματίστε έναν κύλινδρο. Τυλίξτε με μεμβράνη και αφήστε το να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.

**Μαρμελάδα:** Για να φτιάξετε την μαρμελάδα βατόμουρου, συνδυάστε όλα τα υλικά σε ένα μικρό τηγάνι και αφήστε να σιγοβράσει, ανακατεύοντας συνεχώς. Μαγειρέψτε απαλά μέχρι να μαραθούν τα μούρα και στη συνέχεια μειώστε το υγρό περίπου στο μισό. Αφήστε τη μαρμελάδα να κρυώσει και δοκιμάστε αν έχει πήξει. Προσθέστε περισσότερο χυμό λεμονιού εάν χρειάζεται, στη συνέχεια περάστε από ένα λεπτό κόσκινο και κρυώστε. Ανακατεύουμε με ένα μπλέντερ χειρός για να δώσουμε μια λεία υφή.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C
Ανοίγετε τη ζύμη σε πάχος 2–3 χιλιοστά και κόβουμε στο μέγεθος της τάρτας που επιθυμούμε. Στρώνουμε με μεμβράνη και φασόλια και ψήνουμε για περίπου 10 λεπτά μέχρι να αρχίσει να στεγνώνει η ζύμη. Βγάζουμε τα φασόλια και τα ξαναβάζουμε στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Αλείφουμε με μια στρώση κρόκο αυγού και ξαναβάζουμε στο φούρνο για 1 λεπτό για να πήξει ο κρόκος, αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσει.

**Κρέμα Λεμονιού:** Για να φτιάξετε την κρέμα λεμονιού, συνδυάστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε ένα τηγάνι με βαριά βάση και μετά προσθέστε την κανέλα και το ξύσμα λεμονιού. Αφήνουμε να σιγοβράσει, αποσύρουμε από τη φωτιά, στη συνέχεια σκεπάζουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 30 λεπτά. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη μέχρι να πήξουν και να ασπρίσουν. Ζεσταίνουμε ξανά το μείγμα της κρέμας και ρίχνουμε σταδιακά τους κρόκους. Επιστρέψτε στο τηγάνι και μαγειρέψτε, ανακατεύοντας συνεχώς με οκτώ κινήσεις μέχρι η κρέμα να αρχίσει να πήζει και να φτάσει τους 79°C. Αποσύρουμε από τη φωτιά. Στύβουμε το περιττό νερό από τη ζελατίνη και προσθέτουμε στην κρέμα, ανακατεύοντας να διαλυθεί. Περάστε την κρέμα από μια λεπτή σήτα σε ένα πλαστικό δοχείο και πιέστε μεμβράνη απευθείας στην επιφάνεια. Ψύξτε μέχρι να χρειαστεί.

**Συναρμολόγηση:** Για να συναρμολογήσετε τις τάρτες, αφαιρέστε την κρέμα από το ψυγείο, χτυπήστε καλά και μεταφέρετε σε σακούλα με ένα απλό ακροφύσιο 1 εκ. Απλώστε ένα κουτάλι γλυκού κομπόστα βατόμουρου στη βάση της τάρτας, αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε την κρέμα να γεμίσει. Απλώνουμε την κρέμα και βάζουμε τις τάρτες στο ψυγείο για 30 λεπτά. Ρίχνουμε από πάνω μια στρώση βατόμουρα φρέσκα και αλείφουμε με την μαρμελάδα (προαιρετικά). Αφήστε το να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το σερβίρετε. Για να τελειώσετε, πασπαλίστε τη μισή τάρτα ελαφρά με ζάχαρη άχνη και τρίψτε λίγο ξύσμα λεμονιού πάνω από την άλλη μισή.

**Ενδεικτικές Ζύμες για Τάρτες**

* **Πατ Σαμπλέ**Υλικά: 150 γρ. βούτυρο
90 γρ. ζάχαρη άχνη
1 αυγό
250 γρ. αλεύρι

Χτυπάμε βούτυρο με ζάχαρη μέχρι να γίνει κρέμα. Προσθέτουμε το αυγό και τέλος το αλεύρι μέχρι να προκύψει ομοιογενής ζύμη. Τυλίγουμε με μεμβράνη και ξεκούραση στο ψυγείο για 30 λεπτά. (Χρησιμοποιούμε για τάρτες με κρεμώδεις γεμίσεις ή με φρούτα που δεν είναι ζουμερά)

* **Πατ Σουκρέ**Υλικά: 200 γρ αλεύρι
100 γρ. βούτυρο
40 γρ. ζάχαρη
2 κρόκοι αυγών
¼ κ.γ. υγρή βανίλια

Ενώνουμε το αλεύρι με το βούτυρο. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αφού ενσωματωθεί, προσθέτουμε τους κρόκους με τη βανίλια. Σχηματίζεται μια τριφτή ζύμη. Πιέζουμε λίγο και τυλίγουμε σε μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά. (Χρησιμοποιείται για τάρτες, τούρτες και κλαφουτί)

* **Πατ Μπριζέ**Υλικά: 1200 αλεύρι
λίγο αλάτι
100 γρ. βούτυρο
1 αυγό
2 κ.γ. νερό

Ενώνουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βούτυρο. Προσθέτουμε το αυγό και το νερό σιγά σιγά μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακιά ζύμη. Κάνουμε μπάλα, τυλίγουμε μεμβράνη και ψυγείο για 30 λεπτά. (Χρησιμοποιείται για τάρτες φρούτων, μπισκότα με γέμιση φρούτων)

**Κρέμα Αμυγδάλου για Τάρτες**Υλικά: 120 γρ. ζάχαρη
4κ.σ. νερό
2 κρόκοι αυγών
2 ασπράδια
125 γρ. αμύγδαλο σκόνη
4 κ.γ. ρούμι
½ κ.γ. υγρή βανίλια

Φτιάχνουμε σιρόπι με 60 γρ. ζάχαρη και 2 κ.σ. νερό μέχρι 116 βαθμούς. Χτυπάμε ελαφρά τους κρόκους και προσθέτουμε σταδιακά το σιρόπι, χτυπώντας συνεχώς, μέχρι να αφρατέψει. Ενώνουμε με τη σκόνη αμυγδάλου, το ρούμι και τη βανίλια. Βράζουμε ένα δεύτερο σιρόπι μέχρι 116 βαθμούς. Χτυπάμε τα ασπράδια σε μαρέγκα. Περιχύνουμε τη μαρέγκα με το σιρόπι ζεστό. Αναμιγνύουμε τη μαρέγκα με το άλλο μείγμα ανακατεύοντας απαλά.

**Τάρτα Τατέν**Υλικά
**Ζύμη:** 200 γρ. αλεύρι
λίγο αλάτι
100 γρ. βούτυρο
30 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
1 κ.σ. νερό

**Γέμιση:** 1 κιλό μήλα (γκόλντεν)

**Καραμέλα:** 115 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. νερό
60 γρ. βούτυρο
βανίλια

Ξεκινάμε να φτιάξουμε τη βάση της τάρτας μας.
Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο που το έχουμε σε θερμοκρασία δωματίου, μαζί με το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά με το χέρι μας μέχρι να ενωθεί εντελώς το αλεύρι με το βούτυρο.
Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλάτι και το αυγό. Ξεκινάμε να ζυμώνουμε. ζυμώνουμε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να έχουμε ένα ζυμάρι λείο. Αν μας σπάει ελαφρώς, προσθέτουμε λίγο νερό.
Ετοιμάζουμε το ζυμάρι και το κλείνουμε σε μεμβράνη. Το αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά τουλάχιστον.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
Καθαρίζουμε και ξεφλουδίζουμε τα μήλα. Τα κόβουμε στα 4 και αφαιρούμε τα κουκούτσια.
Βάζουμε σε ένα τηγάνι τη μισή ζάχαρη και τη βανίλια. Δουλεύουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε σταδιακά μέχρι να λιώσει και να αρχίσει να καραμελώνει η ζάχαρη. Προσθέτουμε και την υπόλοιπη ζάχαρη και αφήνουμε μέχρι να λιώσει και να πάρει ένα βαθύ ξανθό χρώμα. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Βάζουμε και τα μήλα ομοιόμορφα με την κάτω πλευρά να ακουμπάει στο τηγάνι. Μαγειρεύουμε μέχρι να αρχίσουν να βγάζουν τα μήλα τα υγρά τους. Τα γυρνάμε προσεκτικά από την άλλη μεριά, μαγειρεύουμε για 2 λεπτά και αφαιρούμε από τη φωτιά.
Παίρνουμε μια ταρτιέρα και βουτυρώνουμε όλη την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη όλη την επιφάνεια. Τοποθετούμε τα μήλα προσεκτικά στην ταρτιέρα με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω.
Όση καραμέλα έχει μείνει στο τηγάνι, την βάζουμε πάλι στη φωτιά μέχρι να μείνει μισή. Την βάζουμε στη συνέχεια πάνω στα μήλα. Βγάζουμε το ζυμαράκι μας από το ψυγείο και προσεκτικά το ανοίγουμε με έναν πλάστη λίγο μεγαλύτερο από το μέγεθος της ταρτιέρας. Τοποθετούμε πάνω στην ταρτιέρα και ότι περισσεύει το κόβουμε. Πατάμε τις άκρες προς τα μέσα.
Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 170 και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 20 λεπτά περίπου.
Αφήνουμε να ξεκουραστεί 5 λεπτά προτού αναποδογυρίσουμε την τάρτα μας.

**Ζύμη για Σου**Υλικά: 150 γρ. αλεύρι
1 κ.γ. αλάτι
15 γρ. ζάχαρη
100 γρ. βούτυρο
250 γρ. νερό ή 125 γρ. νερό και 125 γρ. γάλα
4 αυγά

**Εκλέρ**Με τη σακούλα, στρώνετε τη ζύμη σου σε σχήμα εκλέρ. Αφού ψηθούν (200 βαθμούς για 20-30 λεπτά), αφήνουμε να κρυώσουν. Τα ανοίγουμε στη μέση, και γεμίζουμε.
**Είδη γέμισης :** Σαντιγί, μους σοκολάτας, φρέσκα φρούτα, κρέμα με γεύση σοκολάταή καφέ ή λικέρ, κρέμα πατισερί.

**Σουδάκια (40 τμχ)**Υλικά: 75 γρ. γάλα
75 γρ. νερό
60 γρ. βούτυρο
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
90 γρ. αλεύρι
3 αυγά (150 γρ.)

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το γάλα, το νερό, το βούτυρο το αλάτι τη ζάχαρη και τοποθετούμε σε μέτρια φωτιά.
Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε το αλεύρι.
Ανακατεύουμε συνεχώς με ξύλινη κουτάλα, για περίπου 3 λεπτά, μέχρι να ψηθεί καλά το αλεύρι και το μείγμα να ξεκολλάει από τον πάτο της κατσαρόλας.
Αποσύρουμε, αδειάζουμε το μείγμα στον κάδο του μίξερ και το δουλεύουμε με το φτερό, σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να κρυώσει.
Προσθέτουμε σταδιακά τα αυγά και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει μια λεία και μαλακή ζύμη (θα πρέπει να ζυγίσουμε τα αυγά και να ρίξουμε ακριβώς την ποσότητα που απαιτείται, προκειμένου να πετύχουμε τη σωστή σύσταση ζύμης).
Μεταφέρουμε τη ζύμη σε σακούλα ζαχαροπλαστικής, στην άκρη της οποίας έχουμε προσαρμόσει στρογγυλή φαρδιά μύτη με διάμετρο 10-13 χιλιοστά.
Στρώνουμε ένα μεγάλο κομμάτι λαδόκολλας και σχηματίζουμε μικρά στρογγυλά σου με διάμετρο 2,5 εκ.
Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 25-30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν όμορφα και να φουσκώσουν.
Αφήνουμε τα σου να κρυώσουν και να στεγνώσουν και τα ξεκολλάμε με προσοχή από τη λαδόκολλα.

Για να τα γεμίσουμε, τα τρυπάμε στο κάτω μέρος με ένα μικρό μαχαιράκι και τα γεμίζουμε με κορνέ.

**Καριόκα**Υλικά: 150 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
150 γρ. μαύρη ζάχαρη
150 γρ. αμύγδαλο, σε σκόνη
115 γρ. αλεύρι
25 γρ. κακάο
2 γρ. χοντρό αλάτι
225 γρ. Gianduja
500 γρ. κουβερτούρα 55% κακάο για επικάλυψη

Στον κάδο του μίξερ ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τις σοκολάτες. Η ζύμη αυτή έχει τη μορφή κραμπλ. Την τρίβουμε με τα δάχτυλά μας πάνω σε μία λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 160οC για 15 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει και τρίβουμε το κραμπλ σε χονδρή σκόνη με τα χέρια ή στο μπλέντερ. Λιώνουμε τη gianduja, αποσύρουμε και την στρώνουμε στους 28-30οC. Προσθέτουμε μέσα σε αυτή τη σκόνη του κραμπλ και ανακατεύουμε. Απλώνουμε το μείγμα σε μία λαδόκολλα, σε πάχος 1 εκ. περίπου ή σε ατομικά τσέρκια στο σχήμα που θέλουμε και αφήνουμε να κρυώσει για ένα βράδυ, σε δροσερό μέρος αλλά όχι στο ψυγείο. Ξεφορμάρουμε εάν έχουμε χρησιμοποιήσει τσέρκια ή κόβουμε στο σχήμα που θέλουμε, τετράγωνα ή ρόμβους κατά προτίμηση ώστε να μην έχουμε απώλεια. Ένα-ένα τα βουτάμε στην κουβερτούρα που έχουμε λιώσει και στρώσει στους 30-31οC. Αφήνουμε τις καριόκες πάνω σε μία λαδόκολλα να στεγνώσουν για 1 ώρα περίπου. Οι καριόκες διατηρούνται για τουλάχιστον ένα μήνα εκτός ψυγείου.

**Μακαρόν**

* **Μακαρόν Βανίλιας**Υλικά: 1 λοβό βανίλιας
4 ασπράδια αυγών

25 γρ ζάχαρη άχνη

225 γρ ζάχαρη άχνη

125 γρ αλεσμένα αμύγδαλα

Για τα μακαρόν, χτυπάμε τα ασπράδια σε ένα μπολ μέχρι να σφίξουν, ανακατεύουμε σταδιακά τη ζάχαρη. Μόλις σφίξει, ρίχνουμε τη ζάχαρη άχνη, τα αλεσμένα αμύγδαλα και τους σπόρους από τον λοβό βανίλιας. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 210°C και στρώνουμε ένα ταψί με λαδόκολλα. Ρίξτε με κουτάλι το μείγμα των μακαρόν σε μια σακούλα με ένα απλό ακροφύσιο και περάστε μικρούς δίσκους στο ταψί, (περίπου στο μέγεθος ενός μεσαίου μεγέθους νομίσματος) αφήνοντας χώρο να απλωθούν. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο και ψήστε για 5 λεπτά ή μέχρι να αρχίσουν να ροδίζουν τα μακαρόν. Σβήνουμε τον φούρνο αλλά αφήνουμε τα μακαρόν να ξεκουραστούν μέσα για 30 λεπτά.

* **Μακαρόν λεβάντας και μελιού (Graham Hornigold Σεφ)**Υλικά:
**Βάση Αμυγδαλόσκονης:** 300 γρ αλεσμένα αμύγδαλα

300 γρ ζάχαρη άχνη

110 γρ ασπράδι αυγού

**Ιταλική Μαρέγκα:** 110 γρ ασπράδι αυγού

300 γρ ζάχαρη άχνη

55 ml νερό

1 γρ. μωβ χρώμα

**Γκανάζ Λεβάντας μελιού:** 155 γραμμάρια σαντιγί

2 γρ λεβάντα

62 γρ μέλι

140 γραμμάρια μαύρης σοκολάτας 64%.

20 γρ τριμολίνης (Η τριμολίνη είναι ένα γλυκαντικό προϊόν επεξεργασμένης ζάχαρης, που χρησιμοποιείται σε επαγγελματικές κυρίως παρασκευές ζαχαροπλαστικής. Έχει την ιδιότητα να βελτιώνει την υφή της ζύμης διατηρώντας την υγρασία και να αποτρέπει την κρυστάλλωση, οπότε παρατείνει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων που την περιέχουν.)

56 γρ ανάλατο βούτυρο, μαλακωμένο

Για να φτιάξετε τα μακαρόν, ξεκινήστε με την αλεσμένη βάση αμυγδάλου. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ του μίξερ και ανακατέψτε μαζί για να σχηματιστεί μια λεία πάστα. Αφήνουμε στην άκρη ενώ φτιάχνουμε την ιταλική μαρέγκα. Βάζουμε τα ασπράδια σε ένα καθαρό μπολ του μίξερ και αρχίζουμε να χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα. Εν τω μεταξύ, σε ένα τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά βάζετε 280 γραμμάρια από τη ζάχαρη άχνη και το νερό για να φτιάξετε ένα σιρόπι. Ζεσταίνουμε μέχρι το σιρόπι να φτάσει στο στάδιο της «μαλακής μπάλας» ή στους 118°C σε ένα θερμόμετρο ζάχαρης. Καθώς το θερμόμετρο φτάσει τους 105°C, προσθέστε τα τελευταία 20 γραμμάρια ζάχαρης άχνη στα ασπράδια που χτυπάτε για να σταθεροποιήσετε τη μαρέγκα, αυξάνοντας ταυτόχρονα την ταχύτητα του μίξερ. Μόλις το σιρόπι ζάχαρης φτάσει τους 118°C, χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και ρίχνουμε σιγά σιγά το ζεστό σιρόπι στο πλάι του μπολ μέσα στο μείγμα του ασπράδιου αυγού. Μόλις προσθέσετε όλο το σιρόπι, αυξήστε ξανά την ταχύτητα του χτυπήματος για 1 λεπτό. Προσθέστε το μωβ χρώμα τροφίμων και χτυπήστε απαλά μέχρι η μαρέγκα να πάρει ένα ομοιόμορφο χρώμα και να κρυώσει στη θερμοκρασία του αίματος - πρέπει να είναι πηχτή και αφράτη. Διπλώστε απαλά την ιταλική μαρέγκα στη βάση αμυγδάλου κατά ένα τρίτο κάθε φορά, ανακατεύοντας απαλά με μια σπάτουλα μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως το κάθε τρίτο πριν προσθέσετε το επόμενο. Όταν το μείγμα γίνει λείο και γυαλιστερό, μεταφέρετε σε σακούλα κορνέ με απλό ακροφύσιο 1 εκ. και περάστε στρογγυλά 4,5 εκ. σε ταψιά στρωμένα με χαρτί σιλικόνης. Αφήστε στην άκρη να ξεκουραστεί σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά για να σχηματιστεί ένα στεγνό δέρμα. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 130°C. Μόλις στεγνώσουν τα μακαρόν, ψήνετε στο φούρνο για 17-18 λεπτά – οι δίσκοι θα πρέπει να έχουν μόλις αρχίσει να ξεκολλάνε από το χαρτί. Αφήστε να κρυώσει εντελώς πριν γεμίσετε. Για να φτιάξετε τη γκανάζ, βάζετε την κρέμα γάλακτος σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και αφήνετε να πάρει βράση. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέστε τη λεβάντα και αφήστε στην άκρη να εμποτιστεί για 30 λεπτά. Εν τω μεταξύ, βάζετε τη σοκολάτα και την τριμολίνη σε ένα μπλέντερ. Βάζετε το μέλι σε ένα τηγάνι και μαγειρεύετε σε μέτρια φωτιά μέχρι να καραμελώσει και να καπνίσει απαλά. Στραγγίζουμε την κρέμα γάλακτος στο καυτό μέλι (πετάμε τη λεβάντα) και αφήνουμε το μείγμα να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τη ζεστή κρέμα πάνω από τη σοκολάτα και την τριμολίνη στο μπλέντερ. Αφήστε για 30 δευτερόλεπτα για να αρχίσει να λιώνει η σοκολάτα και στη συνέχεια αρχίστε να ανακατεύετε για να δημιουργήσετε ένα λείο μείγμα. Προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο λίγο-λίγο, συνεχίζοντας το ανακάτεμα για τουλάχιστον άλλο ένα λεπτό μέχρι να γίνει γυαλιστερό και λείο. Μεταφέρετε σε μια σακούλα κορνέ και αφήστε να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί πριν τη χρησιμοποιήσετε. Όταν είναι έτοιμοι να συναρμολογηθούν, βάζουμε τη γκανάζ σε κορνέ και γεμίζουμε τους μισούς δίσκους και στη συνέχεια αλείφετε μαζί με τα υπόλοιπα μισά, πιέζοντας απαλά προς τα κάτω, έτσι ώστε η γκανάζ να απλωθεί στις άκρες.

**Μπεζέδες**Υλικά: 100 γρ. ασπράδι
100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
½ κ.γ. υγρή βανίλια
100 γρ. άχνη

Χτυπάμε τα ασπράδια μαζί με τη κρυσταλλική ζάχαρη σε σφιχτή μαρέγκα. Αφού γίνει η μαρέγκα, κοσκινίζουμε την άχνη ζάχαρη και την ενσωματώνουμε στη μαρέγκα μαζί με τη βανίλια, ανακατεύοντας απαλά με μαρίζ. Μεταφέρουμε σε κορνέ και σχηματίζουμε τους μπεζέδες σε ταψί με λαδόκολλα. Ψήνουμε στους 100 βαθμούς για 1 ½ ώρα. Αφήνουμε να κρυώσουν πολύ καλά.