

MACARONS

→ Recettes pour 35 à 40 macarons Ø 4 cm

RECETTE 1

Préparation 1 (tant pour tant amande):

- 150 g d'amande en poudre
- 150 g de sucre glace

Préparation 2 → 50 g de sucre glace + 50 g de sucre semoule + 1 g de blancs d'œufs déshydratés (facultatif)

Préparation 3 → 100 g de blancs d'œufs tempérés (sortir du réfrigérateur à l'avance)

MÉTHODE À LA MERINGUE CLASSIQUE

- 1) Broyer ensemble (au hachoir cutter ou bol mixer) la préparation 1 pour obtenir une fine mouture
- 2) Monter les 100g de blancs d'œufs tempérés
- 3) Lorsque les blancs d'œufs commencent à être fermes
- 4) Incorporer en 4 à 5 fois le mélange de sucre de la préparation 2
- 5) Monter les blancs bien fermes avec les sucres (serrer)
- 6) Incorporer progressivement le tant pour tant (préparation 1) dans les blancs montés.
- 7) Remuer le mélange jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coulant et brillant (macaronner)
- 8) Sur papier cuisson, dresser à la poche avec une douille unie de Ø 10mm des boules régulières
- 9) Taper la plaque de cuisson pour que les macarons s'affaissent légèrement et deviennent bien lisses
- 10) Laisser crouter la surface des macarons (à l'air libre) 20 à 30 minutes (le dessus des macarons ne doit plus coller au doigt)
- 11) Cuire 8 à 10 minutes à 150°C puis glisser la feuille de cuisson avec les macarons sur une grille de four
- 12) Poursuivre la cuisson 4 à 5 minutes à 150° c (ceci est un exemple de cuisson en four ménager pas très puissant)
- 13) Retirer la feuille de macarons et laisser refroidir sur une surface plane (ou passer au congélateur)
- 14) Décoller les macarons et fourrer avec la garniture de votre choix



PARFUMER ET COLORER LA PÂTE A MACARONS

Macarons au chocolat : remplacer 10g de sucre glace par du cacao en poudre

Autres macarons : la pâte de macarons est généralement colorer avec des colorants alimentaires et parfumer avec des extraits ou arômes. Certains extraits sont également colorants. Dans tous les cas, les extraits, arômes et colorants doivent être assez puissants pour ne pas apporter trop de liquide à la préparation.

Pour les macarons aux épices, de la poudre d'épices est incorporée dans la préparation 1

Il est également possible de saupoudrer légèrement les macarons aussitôt après les avoir dressés (grains d'anis, éclats de violettes cristallisées, noix coco râpée, pavot,)

FOURRER LES MACARONS

La garniture est une affaire de goût mais elle ne doit pas contenir trop d'éléments liquides car ce type de garniture détrempe les macarons (pas de crème type chantilly ou crème légère qui impose une dégustation peu de temps après le garnissage)

La garniture est souvent riche en matière grasse car elle ne détrempe pas le macaron.

A la base, les macarons étaient collés sans garniture ou fourrés d'un mélange de pâte d'amande détendue avec du beurre et une matière aromatisante, ce qui renforçait le goût d'amande avec une assez bonne conservation. (300g de pâte d'amande à 33% ou 50% + 100g de beurre pommade)

Quelques généralités :

Macarons au chocolat	Crème ganache nature ou parfumée, pâte à tartiner, ganache gianduja ,
Macarons au café	Crème au beurre au café ou ganache chocolat parfumé au café
Macarons caramel	Caramel souple au beurre salé. cuire au caramel à sec (sans eau) 140g de sucre puis hors du feu verser progressivement 65g de crème liquide et ajouter 100g de beurre salé. Laisser refroidir puis mélanger légèrement le caramel froid pour le rendre plus crémeux.
Macarons au citron	Crème de citron ou gelée type lemon curd
Macarons aux fruits	Gelée ou confiture de fruit pas trop sucrée
Macarons vanille, violette, épices,	Crème au beurre parfumée Crème ganache de chocolat blanc parfumé (attention crème grasse et sucrée !)

RECETTE 2

⇒ Pour 55 macarons environ (Ø 4 cm)

Préparation 1 :

- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre glace
- 80 g de blancs d'œufs non montés

Préparation 2 :

- 55 g d'eau
- 180 g de sucre

Préparation 3 : 60 g de blancs d'œufs

MÉTHODE À LA MERINGUE ITALIENNE

Préparation 1

- *Broyer ensemble (au hachoir cutter ou bol mixer) la préparation 1 pour obtenir une fine mouture*
- *Ajouter les blancs d'œufs liquides (non montés) pour former une pâte*

Meringue Italienne (préparations 2 et 3)

- *Dans une petite casserole, mélanger l'eau avec le sucre (préparation 2)*
- *Mettre en cuisson*
- *Quand le sirop de sucre atteint 110°C, commencer à monter les blancs d'œufs à vitesse moyenne (préparation 3)*
- *Lorsque le sirop de sucre atteint 119°C, le verser en filet sur les blancs d'œufs montés**
- *Fouetter la meringue et stopper avant complet refroidissement (35 à 40°C)*
- *Incorporer la meringue italienne dans la préparation 1*
- *Remuer le mélange jusqu'à ce qu'il devienne légèrement coulant et brillant (macaronner)*
- *Sur papier cuisson, dresser à la poche avec une douille unie de Ø 1cm des boules régulières*
- *Taper la plaque de cuisson pour que les macarons s'affaissent légèrement et deviennent bien lisses*
- *Laisser crouter la surface des macarons (à l'air libre) 20 à 30 minutes (le dessus des macarons ne doit plus coller au doigt)*
- *Cuire 10 minutes à 150°C puis glisser la feuille de cuisson avec les macarons sur une grille de four*
- *Poursuivre la cuisson 5 minutes à 150° c (ceci est un exemple de cuisson en four ménager pas très puissant)*
- *Retirer la feuille de macarons et laisser refroidir sur une surface plane (ou passer au congélateur)*
- *Décoller les macarons et fourrer avec la garniture de votre choix*

**Conseil : des blancs d'œufs montés en neige doivent toujours être en mouvement au risque de se déstructurer (grainer)*

Cette méthode est plus longue à cause de la réalisation de la meringue italienne mais elle donne de meilleures chances de réussite. La dose ne peut pas être réduite car la meringue italienne risque de donner un mauvais résultat de part la faible quantité de blancs d'œufs à monter.

Cependant la première méthode donne des macarons d'un plus joli aspect et lorsque la technique est bien maîtrisée, elle est plus facile et plus rapide à mettre en œuvre pour des petites quantités.

La cuisson des macarons est une étape délicate :

- trop cuits, ils sont secs
- pas assez cuits, ils ne se décollent pas bien et seront trop mous

Comme test de cuisson, lorsque l'on décolle un macaron (en cours de cuisson) il doit se décoller proprement sans laisser l'intérieur de son contenu sur la feuille de cuisson.

Une température trop élevée colore les macarons en surface (160°C maxi) c'est pourquoi il est plus facile de gérer une cuisson plus douce (entre 130° et 150°C).

Les macarons supportent très bien la congélation à condition de bien les emballer de fil alimentaire et de les décongeler doucement au réfrigérateur toujours emballer avec le film alimentaire.