



LE MATERIEL

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Robot avec lames tranchantes. | 1 Poche à douille avec douille lisse |
| 2 Plaques perforées ou Grilles fines du Papier cuisson | 1 Corne |
| 1 Cul de poule | 1 Maryse |
| 1 Batteur | 1 Chinois |
| 1 Four | 1 Balance précise |
| | 1 Fouet |

INGREDIENTS

Poudre d'Amandes

Peu importe, le choix, la grosseur.

Sucre Glace

Selon le choix du sucre glace, celui-ci contient plus ou moins d'amidon, à choisir, prendre celui ou il y en a peu (les coques seront plus brillantes). Si la silice remplace l'amidon c'est bon.

Blancs D'œufs

Clarifier les blancs 1 ou 2 jours minimum avant de faire vos macarons, 3 ou 4 c'est mieux. Utiliser des blancs d'œufs stockés au frigo, mais il faudra les utiliser à température ambiante, pour cela les sortir du frigo 2H avant.

Astuce à n'utiliser qu'en dernier recours – 5/6 Secondes au micro-ondes.

Le Sucre

Prendre du sucre poudre plutôt que du cristallisé, celui-ci se dissoudra plus facilement et les coques seront plus lisses.

Colorants et Parfums

Ne mettre avec les blancs que lorsque ceux-ci sont montés et serrer avec le sucre.

A SAVOIR

Blancs D'œufs

Couvert dans un bol avec du cellophane le Blanc se conserve :
3/4 jours si utilisation non cuit (Mousse au chocolat) 1 Mois si cuisson (Macarons, Meringues)
Se conserve 6 mois au congélateur (Bac à glaçons).
En moyenne 1 Blanc pèse 30 / 35 Grammes.

Poudre d'Amandes

Passer au robot la poudre d'amandes quelle que soit sa grosseur, mais attention uniquement avec le sucre glace, sinon la lame en tournant chauffe et fait coller l'amande.
Le fait de passer au robot, puis de tamiser permet d'obtenir des coques lisses.

En Général

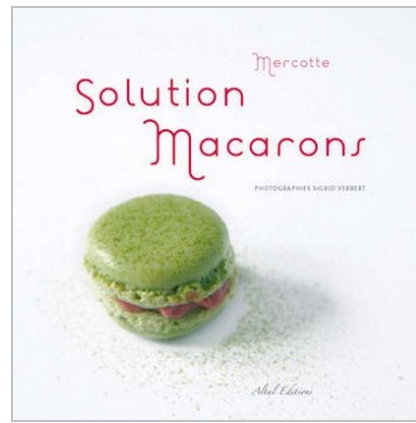
Les coques sont en général de parfums neutres, c'est la ganache qui apporte la saveur.
Les proportions données plus bas représentent une trentaine de coques soit 15 macarons 35mm Ø.
Le croustissage est ce qui permet aux macarons de ne pas se fendiller. Si cela arrive augmenter le temps, le croustissage devant se faire dans une pièce ayant une température de 21° minimum.
Tapoter légèrement la grille, une fois dressé cela permet aux coques de libérer les petites bulles d'air. (pas trop et pas trop fort)
La température du four doit être de 130 – 140° réel, pour moi 130° réel = 150°.
Si la couleur de la coque est claire, vérifier 1 ou 2 mn avant afin qu'ils ne brunissent pas.
Le Papier cuisson colle moins, il est donc préférable à la feuille silicone et au papier sulfurisé.
Concernant le four le mieux étant d'utiliser la fonction chaleur tournante.
Pour travailler dans de bonnes conditions la pièce doit être sèche (éviter les vapeurs de cuisson).
Si le mélange Blanc d'œuf et poudres est trop travaillé, cela risque de devenir trop liquide.

IDÉES EN VRAC

Pour des parfums comme Orange, Citron on peut ajouter des zestes finement râpés.
Remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes, de noix, de pistaches.
Des Macarons salés (Piment d'Espelette, curry, poivre, safran)
La ganache sera donc réalisée avec par exemple du Boursin, St Morêt, Etc...
Décoration des coques avec des graines de sésame, du pralin, Etc...
Ganache simple = Chocolat blanc au bain-marie + parfums.
Ganache 2 : 125Gr de pâte d'amande ramollie au M.O + 35 Gr Beurre pommade + Parfum & Colorant.
Ganache 3 : 50% de Mascarpone, 50% de Nutella, Caramel au Beurre salé, Crème de marrons, etc...
Pour éviter les colorants on peut poudrer les coques avec: Cacao, brisure de pistaches, sucre coloré.
Le macaron (s'il en reste se congèle)
La ganache version croustillante avec de la Gavotte écrasée..

UNE FOIS QUE TOUT EST MAÎTRISÉ

Une version Bicolore – 2 Poches à douilles non percées dans une autre et on coupe l'extrémité.
De la déco spéciale pâtisserie (dans les fioles Ducros) au rayon pâtisserie.
Saupoudrer de sucre coloré.
Avec une seringue faire des coccinelles.
Des macarons en forme d'éclairs.
Des coques de couleur neutre puis dès la sortie du four un coup de pinceau avec colorant liquide.
Des macarons à la feuille d'or.
Une fois cuites on passe le pinceau avec du blanc d'œufs et du sucre pétillant sur les coques.



Plein d'idées, et d'astuces - Livre de Mercotte à 13€.

IDÉES DE PARFUMS

Macarons au :

Miel	Auchan	Chocolat	Auchan
Caramel	Auchan	Cannelle	Auchan
Fraise	Métro	Citron	Auchan
Framboise	Métro	Banane	Eurasie Bordeaux
Pistache	Métro ou poudre Grand frais	Vanille	Auchan
Rose	Eurasie Bordeaux + Mag magreb	Fleur d'Oranger	Auchan
Orange	Huile essentielle	Pandan	Eurasie Bordeaux
Noix de coco	Eurasie Bordeaux	Ananas	Eurasie Bordeaux
Café	Auchan	Sirop d'érable	Auchan
Marrons (crème de)	Auchan	Salidou (beurre salé)	A faire ou Métro
Chocolat / Noisettes	Auchan Nutella	Carambar	A faire fondre
Fraise Tagada	A faire fondre.	Praliné	Poudre Auchan
Vanille / Poivre	Auchan	Violette	Huile essentielle
Bergamote	Rayon Ducros à Auchan	Gingembre	Auchan
Réglisse	Zan (Bonbons)		

Penser aux Huiles essentielles dans les magasins de diététique.

Pulpe de fruits, rayon glace Auchan.

Abricot, Pêche, Poire, Etc... prendre frais ou en boîte, Égoutter, mixer et ajouter avec un peu d'Agar agar ou gélatine et le chocolat blanc.



LES PROPORTIONS POUR 15 MACARONS

40 Gr de Poudre d'Amandes
65 Gr de Sucre Glace
1 Blanc d'œuf
12 Gr de Sucre Poudre
Chocolat Blanc ou Mascarpone
Parfum + Colorant



LA RECETTE

Mettre dans le robot : Sucre glace et Poudre d'amandes. **Mixer finement.**

Bien mélanger les poudres avec un fouet **à la sortie du robot.**

Monter le blanc d'œuf en neige, quand cela commence à prendre, serrer le blanc d'œuf, en y incorporant le sucre poudre **progressivement.**

Ajouter le colorant (**peu**), de préférence en poudre (éventuellement le parfum).

Ajouter les poudres et **bien rendre homogène** à la maryse.

Dresser les coques à la poche à douille en quinconce.

Tapoter **légèrement** la grille afin de chasser les petites bulles d'air.

Laisser croûter 1H00.

Faire préchauffer le four à 140°

Cuire 10 minutes.

Laisser refroidir avant de décoller les coques.

Faire fondre au bain-marie du chocolat blanc.

Ajouter parfum et colorant au chocolat.

Garnir et assembler le macaron.