

Coques de macarons

Voici la recette pour réussir vos macarons, ou du moins tous les conseils qui me permettent de les réussir à chaque fois. Je sais que les macarons font très peur mais le seul moyen de les dompter c'est de se lancer et de faire des essais. Même si les premiers ne sont pas parfaits visuellement ils seront très bons. Quand vous déciderez de tenter l'expérience, assurez-vous de ne rien faire d'autre en parallèle et d'avoir la cuisine juste pour vous. J'adore faire les macarons, je ne pense à rien d'autre et ça fait énormément de bien. C'est mon moment à moi où rien ne peut me perturber.

Le premier conseil que je peux vous donner est d'utiliser des blancs d'oeufs vieillis, c'est à dire qu'ils doivent avoir reposé 2 jours à température ambiante ou 2-3 jours au frais puis une nuit à température ambiante. Le fait que les oeufs soient vieillis et à température ambiante est important pour faire monter les collerettes si caractéristiques des macarons.

Le deuxième point le plus important est la cuisson. Si le four est trop chaud ils vont craqueler et si le four est trop froid il n'y aura pas de collerette. Je fais toujours une première fournée test avec peu de coques pour voir si le four est à bonne température ou non.

Pour la conservation, préparez vos coques la veille et gardez-les dans une boîte hermétique à température ambiante. Garnissez-les le lendemain et mangez-les dans les deux jours qui suivent. Vous pouvez aussi les faire plus en avance et congeler les coques. Je les mets dans une boîte hermétique au congélateur. Je n'ai pas fait de tests sur plusieurs mois mais ils ont très bien tenus 2 semaines. A la sortie, pas besoin d'attendre la décongélation, vous pouvez les garnir de suite puis les conserver au réfrigérateur. Il faut absolument que la boîte soit hermétique pour éviter de voir des cristaux de glace se former dans la boîte, ce qui humidifierait vos

macarons et là c'est la catastrophe.

40

macarons

-

-

1h



◆ Ingrédients

- ◆ 2x55g de blancs d'oeufs
 - ◆ 150g de sucre glace
 - ◆ 150g de poudre d'amandes
 - ◆ 150g de sucre en poudre
 - ◆ 50g d'eau
 - ◆ Une pointe de couteau de colorant en poudre
-

Vous aurez besoin de :

- ◆ Un robot
- ◆ Le fouet du robot
- ◆ La feuille (ou K) du robot
- ◆ Un tamis (j'utilise un chinois)
- ◆ Une casserole
- ◆ Un thermomètre (j'utilise une sonde)

[25min]

Pour commencer, on fait une meringue italienne :

1. Dans une casserole, faites chauffer le sucre en poudre et l'eau jusqu'à 118°C.
2. Pendant ce temps, commencez à battre 55g de blancs d'oeufs à vitesse lente. Augmentez la vitesse petit à petit.
3. Lorsque le sucre atteint 100°C, battez à vitesse la plus forte pour laisser aux blancs le temps de bien monter.
4. Une fois le sucre à 118°C, versez-le en filet sur les blancs sans cesser de fouetter.
5. C'est le moment d'ajouter du colorant si vous voulez colorer vos macarons. Une pointe de couteau de colorant en poudre suffit amplement. La couleur de votre meringue donnera la couleur de vos macarons. Inutile de trop insister sur le colorant, l'ajout des autres ingrédients et la cuisson ne vont pas atténuer la couleur ou très très peu. Les photos sont garanties sans retouches de couleurs.
6. Continuer de fouetter les blancs jusqu'à refroidissement de la meringue.



[5min]

Pendant que la meringue refroidit, faites **le tant-pour-tant** :

1. Un tant-pour-tant est un mélange de deux préparations de la même quantité.
2. Mélangez alors le sucre glace et la poudre d'amandes. Mixez-les ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant puis passez la préparation au tamis.

[35min]

Une fois la meringue à température ambiante, on fait **le macaronage**. C'est cette étape qui va déterminer la

beauté des collerettes. Elle se fait à la maryse ou avec la feuille du batteur.

1. Dans la meringue froide, versez le reste de blancs d'oeufs.
2. Mélangez avec la feuille du robot, à vitesse moyenne, jusqu'à obtenir un beau ruban brillant.



3. Ajoutez le tant-pour-tant et continuez de battre à vitesse moyenne.
4. Une fois le mélange bien homogène, mettez-le dans une poche à douille et pochez immédiatement toute votre pâte, même si vous avez besoin de plusieurs plaques. Pour pocher sur du papier cuisson, commencez par une goutte de pâte sur chaque coin de la plaque puis posez le papier cuisson dessus pour le maintenir collé à la plaque.
5. Une fois tous les macarons pochés, laissez-les reposer le temps que le four chauffe. Si vous décidez de faire des macarons aux agrumes (citron par exemple), vous pouvez parsemer les coques fraîchement pochées de zestes pour leur donner plus de goûts.



6. Préchauffez votre four à 150°C.
7. Avant de mettre vos macarons au four, assurez-vous qu'ils soient prêts. Une coque doit s'être formée sur le dessus, en touchant délicatement une vos coques vous devez sentir la différence, elle ne se déforme pas.
8. Enfournez une première plaque et surveillez bien la cuisson car elle varie selon les fours.
9. Si les coques gonflent et craquèlent c'est que le four est trop chaud, baissez la température de 4-5°C. Le temps de cuisson varie entre 12 et 15 minutes (pour mon four) en fonction de la température.



10. Les macarons sont cuits lorsque la collerette ne monte plus et que les bords se décollent du papier sans se déchirer. Il faut attendre le refroidissement avant de décoller entièrement les coques.



Enjoy ☐