

LES MACARONS (meringue italienne)

Ingrédients :

Blancs d'oeufs (3 ou 4)	85	90	100g	110	120	125	130	140
Poudre d'amandes	115	122	135g	148	162	169	175	189
Sucre glace	115	122	135g	148	162	169	175	189
Sucre semoule	115	122	135g	148	162	169	175	189
Eau	42,5	45	50g	55	60	62,5	65	70



... et colorants éventuellement (gel ou poudre mais pas liquide).

Préparez le matériel (battEUR, cul-de-poule, mixer, tamis, thermomètres...)

Pesez les ingrédients et prélevez la moitié des blancs d'oeufs pour les battre.

Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace pour l'affiner, qqes minutes. Passez au tamis.

Ajoutez l'autre moitié de blancs et mélangez, c'est le tant pour tant.

La meringue

Dans le bol d'un robot battEUR, mettez la moitié des blancs.

Dans une petite casserole, l'eau et le sucre en poudre pour le sirop. Lorsqu'il atteint 110°C, commencez à battre les blancs à vitesse 2 puis 4.

Lorsqu'il arrive à 115, augmenter la vitesse à 8-10 pour serrer les blancs.

A 118°C, retirez le sirop, diminuez la vitesse du robot (4-6) et versez doucement sur les parois pour éviter les éclaboussures.

Remontez la vitesse et fouettez jusqu'à ce que la meringue tiédisse (qqes minutes).

(Si votre sirop a dépassé les 119-120°C, il est préférable de le refaire.)

Le macaronnage

Ajoutez la meringue en 2 fois sur le mélange d'amandes à la spatule en soulevant-écrasant jusqu'à ce que se forme un ruban en soulevant la spatule.

Attention à ne pas trop macaronner, il vaut mieux pas assez que trop.

Faites un test en déposant un petit tas de pâte à la cuill. à café sur la toile Silpat, il doit s'étaler sans laisser de téton ! Trop macaronnés, les macarons vont s'étaler et risquent de se toucher.

Couchage et croûtage

Sur une toile Silpat posée sur une plaque en alu perforée, couchez les macarons par petits tas à la poche munie d'une douille 10-12 mm.

20 minutes d'attente peuvent suffire afin d'obtenir au toucher une petite croûte qui protégera le macaron à la cuisson, comptez plus s'il fait humide.

Touchez le macaron, s'il ne colle pas, il est croûté.

La cuisson

Enfournez dans un four préchauffé à 155 - 160°C pour environ 15 minutes.

La collerette se forme au bout de 5 minutes !

Je conseille vivement de surveiller la température avec un petit thermomètre à four ajouté.

A l'ouverture de la porte, elle peut baisser doucement vers 150°C, c'est très bien.

Ne laissez pas le four remettre un coup de chaud pour remonter sa température.

A vous de le maîtriser !