



Les Coques de Macaron (Suisse)

Ingrédients

- 66 g de blancs (ou 6 g poudre de blanc d'œuf marque Louis François + 60 g d'eau)
- 60 g de sucre en poudre
- 160 g tant pour tant (moitié poudre d'amandes, moitié sucre glace)
- ½ cuillère à café de maïzena

Préparation

1 Préparer la meringue suisse

- Mélanger la poudre de blanc d'œuf avec le sucre à l'aide d'un fouet : cela évitera de vous battre avec des grumeaux au moment de le dissoudre dans l'eau.
- Préparer le bain-marie
- Verser l'eau et le mélange sucre/poudre de blanc d'œuf, puis faire chauffer jusqu'à 50 °C en fouettant sans arrêt.
- Verser dans la cuve du robot et monter : 2 min vit.4, 2 min vit.6, 2/3 min vit.8 (prolonger si besoin) : le meringue doit faire des pics « tendres » : ne pas trop serrer.
- Ajouter le colorant 1 min avant la fin.

2 Incorporer les poudres

- Tamiser tant pour tant + maïzena.
- Verser en une fois sur la meringue. Si vous n'êtes pas habitué, je vous conseille de verser en 3 fois : les 2 premiers tiers seront ajoutés délicatement : quand le 3^{ème} tiers sera intégré, vous pourrez commencer à macaronner.
- Macaronner jusqu'à consistance lisse, brillante et fluide (en retombant de la spatule, vous devez pouvoir former un 8 deux fois consécutifs).

3 Dresser les coques

- Mettre en poche (munie d'une douille 6-7 mm).
 - Écraser la pâte dans la poche pour chasser l'air à l'aide d'un racloir avant de rassembler.
 - Dresser sur du papier sulfurisé ou du papier en fibre de verre (je vous déconseille les toiles en silicone), lui-même posé sur une plaque perforée.
- Claquer la plaque 3 ou 4 fois en la laissant tomber de 30cm environ afin d'aplanir les coques et de dégager les bulles d'air.
- Refermer les trous récalcitrants à l'aide d'un cure-dent.

4 Croûtage

- Laisser croûter environ 30min (il faut que les coques soient sèches au contact de votre doigt : cela dépend de la température et du taux d'humidité ambiant).
- Préchauffer le four à 135 °C chaleur tournante.



Les Coques de Macaron (Suisse)

Cuisson / Conservation

- Couleurs Foncées/ Normales : 135 °C, 20 min
- Couleurs Claires : 130 °C, 22 min

Ouvrir la porte du four quelques secondes à 10 et 15min de cuisson afin de laisser l'humidité s'échapper.

A la fin de la cuisson, éteindre le four et laisser encore quelques minutes :

- Couleurs Foncées : 3min porte fermée
- Couleurs Normales : 3min porte ouverte
- Couleurs Claires : 3min porte ouverte

A noter : la cuisson peut varier d'un four à l'autre, que ce soit en temps de cuisson aussi bien qu'en température. Il peut être nécessaire de faire quelques fournées avant de trouver la bonne cuisson correspondant à votre matériel.

Sortir du four et laisser les coques refroidir avant de les décoller de leur support : glisser la main sous la feuille de cuisson : ne jamais tirer sur les coques pour les détacher.

Laisser ensuite les coques sécher 12h sur une plaque perforée à température ambiante avant de les mettre en boîte, en séparant chaque étage avec un sopalin, et de mettre au frais (2 semaines) ou au congélateur (2 mois).

Alternative à base de farine de blé

Il est possible de confectionner des « macarons » à base de farine autre que l'amande (pour les personnes allergiques par exemple).

Le rendu en bouche n'est pas exactement le même, mais cela fait illusion de manière tout à fait plausible et visuellement la différence est trompeuse.

Après quelques essais, voici les ajustements à effectuer que j'ai tenté/validé et qui pourront remplacer la recette originelle :

- 66 g de blancs (ou 6 g poudre de blanc d'œuf marque Louis François + 60 g d'eau)
- 60 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 60 g de farine de blé T45
- 20gr de fécule de maïs (Maïzena)

La texture au moment du mélange est différente / le macaronnage est plus court => la fécule rend l'appareil plus fluide : arrêtez le macaronnage lorsque le ruban est fluide mais pas rapide.



Les Coques de Macaron (Suisse)

Certains ajustements sont à prévoir :

- Réduisez le temps de croustissage de moitié
- Une fois les coques refroidies, ne les laissez pas sécher à température ambiante : garnissez-les dans la foulée puis mettez-les dans une boîte hermétique et conservez au frais ou au congélateur : ne les laissez pas à l'air même au frais.

Plus qu'à garnir ! ^^

Retrouvez des vidéos et plus de conseils



Facebook : www.facebook.com/LesBettyzDuBerry

Instagram : www.instagram.com/lesbettyzduberry

TikTok : www.tiktok.com/@lesbettyzduberry