



Base de recette avec meringue à la française et "tant pour tant"

(Les mentions en **rouge** mettent l'accent sur les points importants de la recette)

Retrouvez l'aide-mémoire à la fin de ce document

Pour la réalisation des macarons à la parisienne, les proportions entre les différents ingrédients sont importantes. Se référer au tableau du poids des ingrédients.

Tamisez la poudre d'amande et le sucre glace séparément pour plus de facilité pour le pesage, puis réunissez-les dans un saladier. Aidez-vous de la corne ou d'une spatule pour faire passer le mélange dans le tamis. Cette opération est destinée à éliminer les gros « paquets » de sucre ou de poudre d'amande, pour permettre de donner au macaron un bel aspect lisse au final.

Il n'est pas nécessaire de mixer la poudre d'amande et sucre glace au préalable.

Il est inutile d'utiliser des œufs "vieillis" (inefficacité scientifiquement démontrée).

Utilisez des œufs frais, mais à température ambiante.

Mettez une pincée de sel dans les blancs d'œufs (facultatif)

Cette opération va durer assez longtemps, car pour la réalisation de macarons, **les blancs doivent être bien fermes ; ils doivent être montés presque à "saturation"** et bien au-delà de ce qu'il serait nécessaire pour une mousse au chocolat par exemple. Battez à la vitesse maximale.

Lorsque les blancs commencent tout juste à blanchir (donc en début de battage), ajoutez la moitié du sucre semoule. Cette introduction de sucre sert à **stabiliser les blancs**.

Un peu avant la fin de la montée des blancs, ajouter l'autre moitié du sucre semoule pour "**serrer**" les blancs. Cela sert à la fermeté des blancs.

Au total, il faudra battre en général au moins 5 minutes. N'ayez surtout pas peur de bien battre les blancs.

Mettez le mélange poudre d'amande/sucre glace dans les blancs montés, en 1 ou 2 fois si votre cul de poule est assez grand, et surtout lorsque vous aurez l'habitude.

Le macaronnage :

Avec votre corne (ou spatule souple), allez chercher le mélange au fond du récipient pour le rabattre sur le dessus de la préparation en l'écrasant. Contrairement à une préparation de type mousse au chocolat ou biscuit de Savoie dans laquelle le mélange se fera avec délicatesse, là il faut aller chercher en-dessous pour rabattre sur le dessus. **Au final, la préparation doit avoir un aspect lisse, brillant et retomber en ruban; un peu comme du plâtre gâché.** Mais attention de ne pas aller trop loin dans le macaronnage, sous peine d'obtenir une pâte à macaron trop liquide.

L'un des secrets du macaron réside dans cette façon de mélanger.

Dressage.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une seringue de pâtissier, formez les coques sur la feuille de cuisson. Prévoyez la valeur d'environ un doigt d'espace entre les coques car celles-ci vont légèrement s'étaler et s'agrandir sur la feuille. Formez des coques de taille aussi régulière que possible, car ensuite il faudra réunir et monter ces coques ensemble pour former le macaron.

Pour former de belles coques, il convient de placer la douille le plus proche possible de la plaque. Une distance de ½ cm de la plaque est bien, mais comme nous l'avons vu dans l'atelier en vidéo, il est possible de poser la douille directement sur la plaque.

Si la pâte est assez épaisse, **tapotez le dessous de la plaque pour faire disparaître le petit pic qui peut s'être formé sur le dessus de la coque.** Si la pâte est plus liquide, ne pas tapoter sous la plaque car elle s'étalera toute seule.

Le croûtage :

Il ne faut pas enfourner immédiatement les macarons, mais attendre avant de les cuire.

Le dessus des macarons non cuits doit s'assécher de manière à ne plus être collant au toucher.

La durée de croûtage est très variable ; d'une dizaine de minutes par un temps chaud d'été, à plusieurs heures par température moyenne et humide. Ne les mettez pas au réfrigérateur mais laissez-les à l'extérieur.

*[Il est possible de faire croûter les coques au four. **La température de celui-ci doit être très basse et ne pas dépasser les 30° à 35°.** Au delà de cette température, les coques risquent de commencer à cuire, et votre fournée de coques risque d'être ratée, car elles se craquelleront.*

Vous pouvez mettre en marche la ventilation du four, à condition qu'elle n'élève pas la température.

Laissez croûter ½ heure environ, en vérifiant de temps en temps la surface des coques.

*Dans le cas d'un croûtage au four, vous pouvez insérer plusieurs plaques à pâtisserie dans le four (dans le cadre de la fabrication de macaron, **le croûtage est le seul moment où l'on peut insérer plusieurs plaques ensemble dans un four.**)]*

Mais si vous avez le temps, rien ne vaut un croûtage à l'air libre.

Il est temps de passer à **la cuisson**.

Les macarons se cuisent à 150 degrés et pendant 8 à 15 minutes.

La température réel des four est très variable. Se référer à l'atelier en vidéo pour toutes les explications sur ce sujet.

Après l'apparition de la collerette, réduisez la température du four (130° environ). Après 8 minutes environ vous pouvez éventuellement entre ouvrir la porte du four pendant quelques secondes pour laisser s'évacuer l'humidité. Puis refermez le four pour terminer la cuisson.

Les coques sont cuites lorsqu'elles commencent à se colorer très très légèrement, et lorsqu'au touché la coque est solidaire avec sa base.

Il ne faut jamais cuire 2 plaques de coques en même temps, sans quoi les coques de la plaque du dessous seront inévitablement ratées (elles se craquelleront). **Il est impératif de cuire les plaques les unes après les autres.**

Pour faciliter l'apparition de la collerette **il est très important de limiter au maximum, la chaleur qui arrive du bas du four**. Pour cela il convient de placer sous la plaque à pâtisserie qui contient les macarons, une plaque comme une lèche frite par exemple.

Il arrive parfois que cette 2^{ème} plaque ne soit pas nécessaire ; cela dépend des fours.

Surveillez bien la cuisson car avec les macarons, c'est une question de minutes.

La cuisson terminée, sortez sans attendre la plaque de macaron du four et laissez refroidir quelques instants. Il ne vous reste plus qu'à décoller les coques de la feuille de cuisson pour procéder, une fois refroidissement complet, au montage final des macarons. Les deux coques seront alors collées entre elles par une ganache ou une garniture.

Idéalement, les macarons sont prêts à être dégustés 24 à 48 heures après la cuisson. Ils sont à conserver filmés au réfrigérateur.

www.macaron-passion.com

Aide-mémoire des principales étapes de la fabrication des coques de macaron.

- Utilisez des blancs d'œuf frais, mais à température ambiante
- Pesez les blancs d'œufs et déterminer les proportions des ingrédients nécessaires indiqués dans le tableau, très précisément.
- Tamisez les ingrédients séparément pour plus de précision.
- Battre les blancs très ferme en incorporant une moitié du sucre au début et l'autre moitié du sucre à la fin.
- Versez le "Tant pour tant" sur la meringue et macaronnez jusqu'a obtenir une pâte à l'aspect lisse, brillant et qui retombe en ruban (mais pas trop liquide).
- Pochez les coques sur la feuille de cuisson. Les coques ont de préférence 3 à 4 cm, et séparées de 1 cm minimum.
- Faites croûter les coques jusqu'a ce qu'elles ne collent plus au doigt et que l'on sente une petite pellicule ou crôte à la surface de la coque.
- Enfournen une seule plaque dans le four préchauffé à 150-160° (température réelle dans le four).
- La cuisson dure entre 8 et 15 min.
- Attendre que les coques aient refroidies avant de la décoller.