



## *Base de recette avec meringue italienne 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.

Pour cette recette avec meringue italienne, il n'est pas nécessaire de mixer le "tant pour tant" poudre d'amande + sucre glace), ni de le tamiser. **Mais il est très important de bien respecter les poids et proportions des différents ingrédients pour que la préparation soit bien équilibrée et permette la fabrication de belles coques.**

---

Pesez précisément la poudre d'amande et le sucre glace. Mélangez sommairement ces deux ingrédients dans un saladier.

Ajouter la première partie des blancs d'oeuf à ce tant pour tant et mélangez afin d'obtenir une sorte de pâte d'amande homogène.

---

### La meringue italienne

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

Utilisez des œufs frais, mais à température ambiante.

Préparez une casserole avec l'eau et le sucre pour réaliser le sirop de sucre.

Versez la deuxième partie des blancs d'oeuf dans un récipient (ou dans le bol d'un robot) et **montez les blancs à un stade où ils ne sont plus mousseux, mais pas encore trop ferme.**

Vous pouvez arrêter le batteur pour vous consacrer au sirop de sucre.

Commencez à chauffer le mélange eau+sucre. Nous allons réaliser un sirop de sucre **au "petit boulé" en atteignant une température entre 118° et 121°**

Contrôlez avec un thermomètre de cuisson.

Dès que la température du sirop de sucre atteint les 118° à 121°, relancez le batteur (de préférence à vitesse lente) et versez le sirop de sucre sur les blancs tout en battant.

Versez le sirop sur les blancs montés, mais ne versez pas le sirop de sucre directement sur le brin du fouet pour éviter les projections de sirop de sucre. Ne pas verser non plus le sirop trop haut sur le bord du bol ou saladier, sinon le sirop va se solidifier sur les bords avant d'atteindre les blancs.

Continuez à battre la meringue à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle soit devenue tiède (pas plus de 30-35°)

### **Le macaronnage :**

Ajoutez environ 1/3 de la meringue italienne à la "pâte d'amande" réalisée plus tôt, et mélangez bien pour "détendre" cette pâte d'amande. Puis ajoutez le reste de la meringue et macaronnez.

**Avec votre maryse, 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 lors de l'atelier, 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<sup>ème</sup> 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](http://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 déterminez les proportions des ingrédients nécessaires indiqués dans le tableau, très précisément.
- Incorporez la première portion de blanc d'œuf au "tant pour tant" et mélangez pour obtenir une sorte de pâte d'amande.
- Battez la deuxième portion de blancs et montez les blancs à un stade où ils ne sont plus mousseux, mais pas encore trop ferme.
- Faites chauffer le sirop de sucre à une température entre 118° et 121°.
- Recommencez à battre les blancs et immédiatement versez le sirop de sucre à bonne température, sur les blancs.
- Continuez à battre la meringue jusqu'à refroidissement de la meringue italienne.
- Incorporez 1/3 de la meringue italienne à la "pâte d'amande" pour détendre cette préparation.
- Ajoutez le reste de la meringue et macaronnez jusqu'à 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'à ce qu'elles ne collent plus au doigt et que l'on sente une petite pellicule ou croûte à la surface de la coque.
- Enfournez une seule plaque dans le four préchauffé à 150-160° (température réelle dans le four).
- La cuisson dure entre 8 et 15 min.
- Attendez que les coques aient refroidies avant de les décoller.