

# Macaron !

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Conseils...

Après plusieurs tentatives plus ou moins fructueuses (surtout moins)...  
Après une comparaison minutieuse des différentes recettes et méthodes glanées çà et là autour de moi...  
Après avoir vu et bien écouté les conseils des professionnels (en faisant confiance à leur longue expérience)...



Voici 10 règles essentielles et indispensables qui, si elles sont suivies, conduisent "*normalement*" à la réussite d'une coque parfaite de macaron !

Je dis bien "*normalement*" car il doit rester encore des secrets non percés pour avoir encore des ratés !

- **1<sup>ère</sup> règle : Attendre ! (la plus frustrante des règles et surtout insoutenable)**

Les macarons ne peuvent être dégustés **que 24 heures après la cuisson**. Vous courez à la déception si vous osez les dévorer de suite ! Ils doivent passer une nuit au frais pour reprendre de l'humidité ! (c'est le contraire quand on les fait... Il ne faut pas d'humidité).

La patience aussi d'attendre le refroidissement de la meringue italienne, la patience d'attendre que le macaronage soit atteint... Bref beaucoup de patience pour ces macarons !

- **2<sup>ème</sup> règle : Il faut prévoir... (surtout ne pas oublier de penser à mettre de côté)**

Les blancs doivent avoir été séparés des jaunes quelques jours auparavant (2 à 3 jours et jusqu'à une semaine maximum), placés au frais durant ce temps, et être sortis 24 heures à température ambiante avant utilisation.

- **3<sup>ème</sup> règle : Rien d'autre en même temps (pas d'humidité)**

Ne préparer rien d'autre que les macarons : ils n'aiment pas l'humidité ambiante.

- **4<sup>ème</sup> règle: la précision (c'est une constante en pâtisserie)**

Autant vous pouvez prendre des libertés sur les quantités de certaines préparations que ici, impossible d'échapper à la précision ! La température précise du sucre cuit, la précision du grammage des ingrédients, la température du four et le temps de cuisson ont un rôle essentiel sur la réussite des macarons.

- **5<sup>ème</sup> règle: La finesse des poudres (c'est une obligation)**

La poudre d'amande doit être la plus fine possible : mixer la pour la rendre toujours fine et tamisez la absolument ! Faire de même avec le sucre glace.

- **6<sup>ème</sup> règle: la synchronisation (100% du temps occupé par la meringue)**

Le montage de la meringue italienne doit être synchrone avec la température atteinte du sucre cuit.

- **7<sup>ème</sup> règle : La régularité (rien de telle que la pratique... encore et encore)**

Le dressage des coques doit être régulier : éviter de dresser des coques avec diamètres différents ; coques qui, au final, ne cuisent pas de la même façon. Il faut maintenir la poche à douille à 90°, à hauteur constante sans tourner.

- **8<sup>ème</sup> règle : le macaronage (où l'étape phare des macarons)**

Le macaronage doit faire apparaître une pâte lisse, homogène, brillante et légèrement coulante : tout ça en même temps !

- **9<sup>ème</sup> règle : La coloration (comment agrémenter les coques)**

Eviter les colorants liquides (on vous a dit que la préparation n'aime pas l'humidité). Préférez donc les colorants en poudre.

- **10<sup>ème</sup> règle : La persévérance (La pâtisserie s'acquière en pâtissant)**

Tous ces bons conseils ne sont rien sans votre propre expérience, la connaissance de votre propre four, votre œil averti... après avoir fait, refait, fait encore, encore et encore des macarons !

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Ingrédients (40 macarons)

### 80 Coques

- 130 g de poudre d'amandes
- 130 g de sucre glace
- 100 g de blanc d'œufs (3 blancs d'œufs)
- 130 g de sucre en poudre
- 3 cl d'eau
- 1 pointe de couteau de colorant

### Fourrage (au choix)

- Ganache chocolat noir
- Ganache chocolat blanc
- Vanille
- praliné
- pistache
- Citron
- Café
- Caramel beurre salé

## Réalisation

Préchauffer le four à 160°C (le mien). Il est possible de monter à 170°C

### Coques

Mixer 30 secondes la poudre d'amande et le sucre glace. Tamiser ensuite le mélange.



Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Porter la cuisson à 118°C....

**MAIS** avant que cette température soit atteinte, verser dans un récipient *la moitié* des blancs que vous montez en neige.

Lorsque le sucre a atteint 118°C, verser le en filet sur les blancs montés et fouetter ensuite jusqu'à refroidissement de la meringue (cela peut prendre 10 minutes).

Terminer par ajouter le colorant. Ici, il y a deux types de macaron :

- ganache chocolat (laisser les coques blanches)
- crème citron (mettre du colorant jaune)



Verser le reste des blancs d'œufs sur le mélange poudre d'amande et sucre glace et former une pâte homogène. Incorporer alors une petite quantité de meringue froide à ce mélange pour assouplir la pâte (ici vous pouvez casser les blancs). Ajouter ensuite le reste des blancs et mélanger délicatement (macaroner) afin d'obtenir une pâte lisse, homogène, brillante et légèrement coulante.



Remplir une poche à douille avec cette préparation et dresser les macarons avec un diamètre de 2.5 cm sur une feuille de papier sulfurisé en maintenant la poche à 90° à hauteur constante près de la plaque et sans tourner.



Tapoter vivement la plaque par dessous pour évacuer les bulles d'air.

Cuisson 12 minutes comme suit :

- Enfournier 6 minutes chaleur tournante,
- Retourner les plaques et cuire 3 minutes,
- Ouvrir et fermer le four (pour laisser échapper la vapeur produite)
- Cuire encore 3 minutes.

Vérifier si la collerette et le haut adhèrent ensemble en essayant de faire bouger le haut avec le doigt... sinon laisser cuire 2 minutes de plus. A la sortie, laisser refroidir les macarons sur le plan de travail.



## Montage

Préparer votre ganache ou crème favorite... Je vous laisse libre à votre goût !

Ici, une ganache chocolat et une crème au citron (voir recette de la crème au citron dans la tarte citron meringuée)



Avant de remplir les coques, attendre que la ganache ou la crème soit complètement refroidie. Remplir une poche à douille avec la ganache ou la crème. Déposer la ganache ou la crème sur une coque et mettre une autre coque par-dessus en tournant légèrement.

Mettre les macarons dans une boîte au réfrigérateur.



Déguster après un repos de 24 heures...