

MACARONS – CONSEILS ET ASTUCES



Il existe plusieurs méthodes pour faire les macarons. J'ai commencé par les macarons à la meringue française (blancs d'œufs montés avec du sucre), puis lorsque j'ai eu un thermomètre et surtout mon robot Kitchenaid, j'ai testé les macarons à la meringue italienne, dans laquelle les blancs d'œufs sont mélangés avec un sirop de sucre. J'ai eu quelques échecs, j'ai longuement surfé sur le net pour bien m'informer, j'ai regardé les vidéos de Mercotte, qui sont très instructives, je vous invite vivement à les visionner si vous voulez vous lancer !

Je vais vous détailler la recette que j'utilise, qui est aussi la recette de Mercotte, et celle aussi de Christophe Felder. Mercotte préconise de séparer les blancs des jaunes deux jours avant de commencer à faire les macarons. Christophe Felder, quant à lui, préfère utiliser des blancs d'œufs qui viennent juste d'être séparés. J'ai testé les deux méthodes, je ne pense pas qu'il y ait vraiment une méthode mieux que l'autre, c'est à vous de voir. Je vais vous donner quelques conseils et astuces pour bien réussir vos macarons. Si vous les loupez une fois, ou plusieurs même, surtout ne désespérez pas, et ne baissez pas les bras, ce n'est pas si compliqué finalement !

Tout d'abord, j'ai appris une chose, on ne décide pas de faire des macarons comme ça, cela se prépare sur plusieurs jours, ou au moins 2 en tous cas. Car les macarons sont meilleurs le lendemain, il est préférable (si vous avez le temps et la patience) de les préparer la veille. Et surtout, il faut prendre son temps, ne faire que ça et ça ira !

J-2 : peser 2 fois 60grs de blancs d'œufs conservés au frigo depuis quelques jours dans une boîte hermétique ou sortir du congélateur des blancs réservés. Les garder

dans la cuisine à température ambiante dans des petites boîtes fermées. Vous pouvez les séparer au moment, comme Christophe Felder.

Conseil : pour le colorant, utiliser de préférence du colorant en poudre, car les colorants liquides (surtout ceux des grandes surfaces) perdent leur couleur, à la cuisson. Vous trouverez du colorant en poudre sur le site Gourmandises de Guy Demarle, sur internet ou dans certaines boutiques spécialisées.

Le jour J : mettre au frigo 2 ou 3 plaques aluminium (idéalement alvéolées) sur lesquelles vous dresserez les macarons pour créer un choc thermique quand vous mettez la plaque dans le four.

Ingrédients :

- 2 fois 60grs de blancs d'œufs
- 35grs de sucre en poudre
- 150grs de poudre d'amandes (Mercotte préconise de la torrifier au four 10 min à 150°C, je ne le fais pas)
- 150grs de sucre glace (même poids de poudre d'amandes et de sucre glace, cela s'appelle le tant pour tant)
- Pour le sirop : 150grs de sucre en poudre, et 50grs d'eau
- Le colorant.

Préparation :

- Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace au tamis, ou les mixer brièvement dans votre mixeur.
- Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et l'eau pour le sirop, ne pas mélanger . Les faire cuire à 110°C (118°C pour Christophe Felder, je n'ai pas essayé à cette température)
- Pendant que le sirop cuit, verser dans la cuve de votre robot, 60grs de blancs d'œufs avec 35grs de sucre en poudre et commencer à les monter.
- Quand le sirop est à température, verser le sirop lentement sur les blancs montés et continuer à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient complètement froids. La meringue est prête lorsque le mélange est lisse et brillant. Un peu avant la fin, ajouter le colorant en poudre.
- Mettre dans le tant pour tant (poudre d'amandes et sucre glace), 60grs de blancs d'œufs (non battus) et mélanger à la maryse jusqu'à complète absorption. Vous obtenez ainsi une sorte de pâte d'amandes assez épaisse.
- Incorporer un tiers de la meringue italienne à la pâte d'amandes très délicatement à la maryse, puis ajouter le restant de meringue en deux fois, et mélanger à la maryse à chaque fois. Cela s'appelle le macaronnage. Cette

opération ne doit pas durer trop longtemps. Vous devez obtenir un mélange souple, un peu liquide.

- Préparer votre plaque, la sortir du congélateur, et la recouvrir, soit d'une toile silpat, soit de papier cuisson. Si c'est du papier cuisson, il vous faudra mettre aux quatre coins de la plaque, un petit peu de préparation, pour maintenir en place le papier cuisson.
- Prendre votre poche à douille équipée d'une douille de 9 ou 10mm. Bien lisser la poche avec un racloir pour éviter les poches d'air dans la préparation. Dresser de petits tas, en tenant votre poche à douille bien droite et bien près de la plaque. Dresser les tas en quinconce, car ils vont s'aplatir et s'étaler, il faut qu'ils soient un peu éloignés les uns des autres. Vous pouvez trouver sur internet des modèles de patrons avec les empreintes de macarons dessinées et à imprimer. Vous pouvez aussi vous équiper de la toile silpat, spéciale macarons, auquel cas contactez moi pour que je vous la commande !
- Lorsque vous avez dressé tous vos macarons, tapoter légèrement sous la plaque avec votre main pour chasser les bulles d'air éventuelles, et lisser le dessus des macarons.
- Vous pouvez laisser croûter vos macarons pendant 30mn à 1h, mais c'est une étape qui n'est pas nécessaire avec la meringue italienne, et les plaques alvéolées.
- Enfourner pour environ 12 minutes à 140°C. Vous pouvez enfourner deux plaques en même temps. Il vous faudra tester la cuisson peut-être plusieurs fois avec votre four. De plus, elle varie selon la taille des macarons.
- Attendre que les macarons soient totalement refroidis pour les décoller de la plaque.
- Il ne vous restera plus qu'à les garnir de ganache, dont je vous donnerais les recettes au fur et à mesure . Vous trouverez un grand nombre de recettes et de parfums de macarons, sur le sublime blog « Pure gourmandise », dont je me suis souvent servie pour faire mes ganaches .

Voilà, je crois que je n'ai rien oublié !

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »