



Les macarons ça se mérite ! De l'application, de la rigueur et ça marche !

J-2 : Peser 2 fois 60g de blancs d'œuf [ça peut être 2 fois 40g, il suffit alors de faire une règle de 3 pour le poids des autres ingrédients] conservés au frigo depuis quelques jours dans une boîte hermétique ou sortir du congélateur des blancs réservés. Les garder dans la cuisine à T° ambiante dans des petites boîtes fermées.

J-1 : Peser 150g de bonne poudre d'amandes, la torréfier 10mn à 150° au four, puis refroidir. Peser 150g de sucre glace très fin [je l'achète chez les professionnels]. Tamiser ou mixer brièvement ensemble ces poudres, filmer, réserver.

Préparer une ou plusieurs ganaches. Tiédir puis ajouter 2 fois la quantité initiale de crème fleurette, garder 24h au frais.

JO le matin : Préparer 35g de sucre pour monter les blancs, y ajouter 3g de poudre de blancs déshydratés, - facultatif- préparer qq. gouttes de jus de citron et un mini pincée de sel.

Peser à part dans une petite casserole, 150g de sucre en poudre et dans une petite boîte 50g d'eau pour la réalisation du sirop.

Préparer 3 plaques perforées recouvertes de papier siliconé ou papier cuisson - mieux que le silpat pour moi pour avoir le dessous des macarons bien lisse, cuit et pas creux- pour 40g x2 de blancs, 2 plaques suffiront.

Préparer une poche avec une douille de 10, sommet retourné prête à l'emploi. Avoir à portée de main, les colorants, éventuellement une passette avec le cacao en poudre pour décorer le dessus des macarons, ou des gavottes écrasées, puis le **thermo sonde indispensable** pour le sirop !

JO, l'après midi : Préchauffer le four à 145° chaleur tournante en mettant sur les 3 grilles, 3 plaques pleines qui vont chauffer en même temps.

Monter doucement 60g de blancs réservés avec une pincée de sel et 2 gouttes de jus de citron. Quand ils commencent à mousser, incorporer le sucre en 3 fois. Pendant ce temps ajouter les 50g d'eau dans la petite casserole où se trouvent les 150g de sucre, chauffer sur l'induction ou le gaz feu moyen, mettre la thermo sonde dedans, **sans remuer surtout** elle sonnera quand les 110° seront atteints. Surveiller les blancs tranquillement. Augmenter un peu la vitesse, ils deviennent durs et brillants. Le sirop est à T°, ralentir le robot et incorporer doucement le sirop bouillant en le faisant couler lentement sur les bords du bol. **C'est la meringue italienne** ! Quand tout est versé on a du temps car le tout doit refroidir, environ 12 à 15minutes. Pendant ce temps, mélanger les autres 60g de blancs avec les poudres tamisées en les incorporant bien à la maryse ou mieux à la corne, ajouter le colorant. Quand la meringue italienne est tiède, aux environs de 40° arrêter le robot. Récupérer un peu de blancs qui restent sur le fouet et coller avec les 4 coins du papier siliconé sur chaque plaque perforée pour leur éviter de bouger pendant le dressage !

Incorporer la meringue italienne au mélange -poudres-blancs-colorant et travailler de bas en haut en partant du milieu pendant environ 5mn pour avoir un appareil lisse et brillant, - macaronner - Ce mélange doit être souple, presque liquide mais quand même pas trop.... Mettre dans la poche tout l'appareil et dresser de petits tas régulier en quinconce. J'obtiens exactement 100 tas ce qui va donner 50 macarons au final.

Saupoudrer éventuellement du décor choisi et enfourner de suite **sans attendre** les 3 plaques en même temps pour 13minutes - ça c'est ma méthode, **je ne fais plus jamais croûter mes macarons**.

A la sortie du four poser les plaques sur des grilles, laisser refroidir complètement, les macarons se détacheront tout seuls, **pas besoin de mettre de l'eau sous le papier** !

Monter les ganaches, les mettre dans des poches et garnir les macarons refroidis.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

