

Macarons, le récap' !

La recette est celle de Mercotte

- 2 fois 50 g de blancs d'œufs vieillis (ou pas)
- 25 g de sucre en poudre
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace

Pour le sirop :

- 150 g de sucre
- 50 g d'eau

1. Au sujet des blancs d'œufs "vieillis" :

ce sont des blancs qui ont été séparés des jaunes depuis 3 à 4 jours. Conservés à température ambiante, les blancs sont alors plus liquides, ils montent mieux et retombent moins facilement. (D'après P. Hermé).

Mais vous pouvez tout aussi bien utiliser des blancs que vous venez de séparer des jaunes.

Pour ma part, lorsqu'une recette nécessite des jaunes, je congèle les blancs dans une tasse ou un verre que je recouvre de film étirable, et je note sur le film au marqueur le nombre de blancs que la tasse/verre contient. Je laisse ensuite décongeler les blancs au frigo.

2. Première étape :

Les macarons ne sont pas difficiles à réaliser mais comme pour tout ce qui concerne la pâtisserie, il faut de l'organisation et de la rigueur !

Ainsi, au niveau organisation, je vous conseille de réunir tous les ingrédients sur la table avant de commencer quoi que ce soit.



Pesez donc les blancs (en plus d'un thermomètre de cuisson, il est vrai qu'une balance de cuisine de précision est un plus. Pourquoi pas en commander une à Noël?! C'est ce que j'avais fait...). Pesez également le sucre en poudre dans un petit ramequin.

Pesez vos poudres : la poudre d'amandes et le sucre glace. Il faut ensuite les mélanger, les passer au tamis ou au robot. Moi je les mixe quelques secondes dans mon robot Magimix. Réservez ce mélange dans un gros saladier car c'est dans ce saladier que vous ajouterez par la suite la meringue italienne.

Pesez aussi le sucre du sirop. Verser cette quantité de sucre dans une petite casserole et recouvrir de l'eau préalablement pesée à part, mais attention, ne mélangez pas le sucre et l'eau. Je veux dire, versez simplement l'eau sur le sucre dans la casserole, sans mélanger.

3. Deuxième étape :

Une fois toutes vos pesées effectuées, vous pouvez passer à l'action !

Ajoutez les 50 g de blancs d'oeufs non montés en neige au mélange poudre d'amandes-sucre glace.



Mélangez bien avec une maryse (ou une spatule). Vous obtenez une sorte de pâte épaisse. A ce moment, vous pouvez également ajouter du colorant.





Je vous conseille le colorant en poudre qui ne modifiera pas la texture de l'appareil à macarons. Par contre, comme vous le verrez sur la photo, les colorants donnent un rendu beaucoup plus clair. Avec du colorant noir, j'ai ainsi obtenu des macarons argentés ! Et pourtant j'en mets une bonne pointe de couteau !

Réservez le saladier contenant votre "pâte" colorée sur le plan de travail. Nous pouvons passer à l'étape suivante.

4. Troisième étape :

Cette troisième étape consiste en la réalisation de la meringue italienne.

Vous pouvez lancer le sirop et battre les blancs en neige en même temps, que vous ayez un robot qui battra tout seul ~~comme un grand~~ vos blancs ou non.

Ainsi, déposez la casserole sur le feu assez fort, qui contient le sucre et l'eau que vous avez pesés à la première étape. Vous allez réaliser un sirop, c'est-à-dire faire chauffer le mélange et ici, jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 110°C. C'est là qu'il vous faut un thermomètre de cuisson pour vérifier cette température. Il suffit de laisser tremper la sonde dans le sirop, et si comme moi elle dispose d'une alarme, elle sonne pour vous indiquer que le sirop a atteint la température désirée.





Le temps que le mélange soit à 110°C, vous battez les 50 g de blancs d'oeufs restant en neige avec une pincée de sel. Mais il faut ajouter à ces blancs les 25 g de sucre pesés à la première étape. Cet ajout se fait en deux fois.

Ajoutez donc environ la moitié du sucre quand les blancs commencent à mousser. Et ajoutez le restant quand ils sont presque fermes, pour les "serrer".

Petite astuce concernant le montage des blancs en neige : il faut normalement commencer à battre les blancs à vitesse pas trop forte pour "casser la structure des blancs" (d'après Meilleur du Chef) dans un premier temps, puis il faut augmenter la vitesse au fur et à mesure pour qu'ils soient bien fermes.



Quand le sirop est à 110°C, retirez la casserole du feu et aussitôt, versez le sirop en un mince filet sur les blancs d'oeufs que vous continuez de battre. Vous allez voir que les blancs prennent du volume, changent de texture ; vous avez réalisé une meringue italienne.

Par contre il faut continuer de battre cette meringue (comme si vous battiez des blancs en neige) jusqu'à ce qu'elle tiédisse. Il suffit de la toucher pour sentir qu'elle est tiède !



5. Quatrième étape :

A présent, vous allez mélanger cette meringue italienne au contenu du saladier réalisé à l'étape deux, c'est-à-dire la "pâte" à base de poudre d'amandes, sucre glace, blancs d'oeufs, colorant.

Pour cela, ajoutez déjà une petite quantité de meringue à la pâte et mélangez bien avec une maryse pour détendre cette pâte.



Ajoutez ensuite le restant de meringue et c'est alors l'étape-clé qui commence : le macaronnage. Cela signifie qu'il faut bien incorporer la meringue italienne avec un mouvement circulaire, comme quand vous incorporez des blancs montés en neige dans une préparation pour ne pas les casser. Ici c'est la même chose, il ne faut pas casser l'appareil.



Vous répétez ce mouvement circulaire du mélange jusqu'à ce que l'appareil forme un ruban brillant quand il retombe de la maryse. La texture est souple, surtout pas liquide sinon vous ne pourrez pas dresser les macarons. C'est avec l'expérience que vous verrez quand l'appareil semble bien. Mais je le répète, mieux vaut encore ne pas trop macaronner que trop macaronner. Voici quelques photos pour vous aider :





6. Cinquième étape :

Maintenant que votre appareil à macarons est prêt, vous allez pouvoir les dresser.

Là encore, organisez-vous ! Je veux dire, laissez de côté pour quelques minutes votre appareil et préparez votre (ou vos) plaque(s) à pâtisserie. Recouvrez-les de papier cuisson. Pour faire adhérer le papier sur la plaque pour ne pas qu'il bouge pendant que vous dresserez vos macarons, vous pouvez le "coller" sur la plaque avec un peu de meringue italienne qui reste sur les fouets du batteur.



Ensuite, il faut préparer votre poche à douille. Utilisez une douille de 7 à 10 mm en fonction de ce vous avez. Munissez une poche à douille de votre douille, fermez au niveau de l'extrémité de la poche avec une pince à linge (comme sur la photo), et remplissez la poche de votre appareil à macarons en vous aidant d'un verre mesureur. Et oui ! Ca facilite vraiment les choses. Il suffit de déposer votre poche dans le verre et de la retourner dessus comme une chaussette, puis de remplir la poche. Voyez sur les photos qui seront sûrement plus parlantes ...





7. Sixième étape :

ou le dressage des macarons !

Vous pouvez maintenant commencer à dresser vos macarons. Pour cela, coupez le bout de la poche à douille si c'est une poche jetable, retirez la pince à linge et commencez à dresser vos macarons sur la plaque à pâtisserie.



Il ne faut pas les faire trop gros, deux centimètres de diamètre environ, et les espacer, car ils vont un peu s'étaler. Vous pouvez taper la plaque sur la table pour bien lisser la surface des coques de macarons car parfois en les dressant, si votre appareil est un peu ferme, il se forme une petite pointe sur le dessus de la coque.

En tout cas je préfère ne pas avoir assez macaronné et qu'il y ait une petite pointe qui s'affaissera facilement en tapant la plaque sur la table comme je vous le dis, plutôt qu'avoir trop macaronné. Car alors dans ce cas cela signifie que votre appareil est trop liquide et vous ne pourrez pas dresser de beaux macarons...



8. Septième étape :

ou la cuisson des macarons.

Celle-ci va vraiment dépendre de votre four. Pour une première fois, ne mettez pas le four trop fort. Mieux vaut prolonger la cuisson des macarons plutôt que de les cramer du premier coup !

J'utilise pour ma part un four à chaleur tournante. Je le préchauffe environ 5 min à 140-145°C (c'est approximatif car j'ai juste les thermostats d'indiqués sur le bouton...).

Ensuite vous enfournez votre plaque recouverte des coques de macarons à mi-hauteur. Si vous avez plusieurs plaques vous pouvez dresser les macarons en une seule fois, mais par contre il faudra enfourner les plaques tour à tour.

J'ai pour ma part deux plaques et j'alterne donc entre ces deux plaques mais à chaque fois je laisse la plaque refroidir avant de dresser de nouveau les macarons.

Je les laisse cuire entre 12 et 15 min. En général quand mon four est bien chaud il cuit plus vite donc les fournées de coques qui suivent les premières cuisent plus vite. Je parle "des" fournées puisque pour les proportions données, j'ai bien dû faire 4 ou 5 fournées.

Pour savoir quand les coques de macarons sont cuites, quand le temps de cuisson est écoulé, il faut que les collerettes ne sont pas "molles". Quand vraiment elles ne sont pas cuites (les collerettes), ça se voit à l'oeil. Mais si vous doutez, ouvrez le four (ça ne risque pas de faire retomber les macarons !), et appuyez très légèrement avec votre index sur une coque. Si la collerette n'est pas bien soudée à la coque, que la coque "bouge", c'est que ce n'est pas assez cuit. Dès que la coque se tient, est ferme, retirez la plaque du four.

Si vos macarons sont bien cuits, le dessous de la coque est également cuit et vous ne devriez pas constater de creux. Voici ce que vous devez obtenir :





Laissez les coques refroidir pour pouvoir les décoller de la plaque à la main. Et pas de soucis, elles ne vont pas surcuire si vous les laissez quelques minutes sur la plaque encore chaude.

9. Huitième étape :

Il est temps maintenant d'assembler vos coques pour former les macarons.

Il faut bien sûr assembler des coques de même diamètre mais si vous avez relativement bien dressé vos coques (deux centimètres de diamètre), celles-ci devraient donc être semblables. C'est aussi important pour avoir une cuisson homogène puisque bien sûr si vous avez des coques de tailles différentes, certaines risquent d'être trop cuites, et d'autres pas assez...

Pour garnir les macarons, si vous disposez de temps, vous pouvez réaliser la garniture de votre choix, comme une ganache au chocolat. Si vous êtes un peu plus pressés, le Nutella fait une très bonne garniture ou encore le caramel au beurre salé...

Il faut déposer l'équivalent d'une belle noisette de garniture au centre d'une coque, puis la recouvrir d'une autre coque.

Pour vous faciliter la tâche, je vous conseille de remplir une poche à douille avec votre garniture. Vous irez beaucoup plus vite pour garnir vos coques ! Pour le Nutella par exemple, faites-le tiédir un peu au micro-onde, remplissez votre poche et mettez-la au frais quelques minutes pour que le Nutella re-durcisse un peu.





10. Neuvième étape :

... la plus facile, celle de la dégustation :)

Oui mais, il vous faudra encore patienter un peu puisque pour une dégustation optimale, il faut laisser reposer les macarons 24 heures avant de les déguster !

Quand tous les macarons sont prêts, disposez-les régulièrement dans une boîte hermétique du type boîte à gâteau ou boîte Tupperware, et mettre cette boîte au frigo 24 heures.

Au bout des 24 heures, soit vous ~~êtes un(e) gros(se) gourmand(e) et vous~~ mangez tous vos macarons (sur plusieurs jours c'est possible hein !), soit vous les congelez directement dans leur boîte et les sortez au fur et à mesure. Il suffit de sortir vos macarons du congélateur 10 petites minutes avant de les déguster et c'est bon !