



Macarons petits conseils pour les réussir

Utiliser des blancs d'œufs qui ont au moins 3 jours,

Étape obligatoire : mixer le tant pour tant (mélange poudre d'amandes et sucre glace), attention toutefois à ne pas le transformer en pâte.

Le tamisage est indispensable !

Les colorants en poudre sont préférables (les liquides rajoutent de l'humidité et risquent de changer l'aspect de la pâte) ceux en poudre résistent plus à la chaleur. Il est préférable d'incorporer le colorant dans la meringue.

Lorsque vous voulez faire votre mélange : blancs d'œufs et tant pour tant incorporez également avant de mélanger la valeur d'une cuillère à soupe de meringue et ensuite procédez au mélange.

Lorsque votre pâte est prête incorporez la meringue à la spatule en deux ou trois fois tout en soulevant l'appareil et «macaroner» avec la spatule; c'est-à-dire ramener l'appareil au centre tout en tournant le cul de poule. Le macaronage est bien fait lorsque vous soulevez votre spatule et l'appareil retombe en formant un ruban.

Je vous conseille des douilles de 8, 9 ou 10 mn.

Lorsque vous avez faits vos macarons, n'oubliez pas de taper plusieurs fois votre plaque n'hésitez pas à la laisser tomber au sol d'environ 30 à 40 cm, je ne plaisante pas ce n'est pas du folklore vous aurez un plus joli résultat !!!!

Une autre étape à ne pas négliger : le «croustage» c'est au moins 2 heures, suivant le temps il est possible qu'il vous soit utile de les laisser une demi-journée voire une nuit ! Le croustage est correct lorsque vous passez votre doigt dessus et qu'aucune matière n'a collé à vos doigts, à ce moment-là vous pouvez enfourner !

Le temps de cuisson est normalement 12 à 15 minutes à 140° (cela dépend du four). Faire cuire plaque après plaque, ne pas mettre deux plaques de macarons ensemble.

Il faut attendre les macarons : lorsque vous les avez garnis, les conserver jusqu'au lendemain avant de les déguster !

**Si vous respectez toutes les étapes vous aurez obligatoirement de bons et beaux macarons !
Allez au travail !**

