



## Coques Macaron Cook'in



### Recette

Préchauffez le four à 140°.

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace (tant pour tant).  
5x5 secondes vitesse 8, cette opération est obligatoire si vous voulez des macarons lisses.

Tamisez cette préparation (passer votre tant pour tant est une étape essentielle ne pas la négliger) incorporez 75 g de blanc d'œuf pour obtenir une sorte de pâte d'amandes.

### Matériel : Guy Demarle utilisé :

Cul de poule : Réf. : MA 703025  
Spatule : Réf. : MA 113735  
Casserole : Réf. : BG 701018  
Toile silpat M : Réf. : SP 3728  
Poche à douilles : Réf. MA 162004  
Douilles : Réf. : MA 166005  
Thermomètre : Réf. MA 9  
ou  
Thermomètre sonde : MA 72260

### Ingrédients :

200 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amandes  
200 g de sucre semoule  
2x75 g de blancs d'œufs

Colorant en poudre :  
Site Gourmandises Guy Demarle  
Code conseillère : CHA12429

Nettoyez bien votre bol (il ne doit pas rester de tant pour tant).

Fixez votre fouet dans le cook'in et versez 75 g de blanc d'œuf avec 10 gr de sucre semoule dans le bol. Programmez-le 5 minutes à 60° vitesse 5.

Incorporez le reste de sucre petit à petit à travers le couvercle. Ajoutez le colorant en poudre et refroidir la meringue en programmant le minuteur sur 4 et la vitesse sur 4.

Incorporez en trois fois la meringue dans la pâte d'amande.  
«Macaronnez» : plantez la spatule au centre du cul de poule tout en le tournant, relevez l'appareil. Vous devez obtenir un appareil de consistance brillante, lisse et de texture au ruban c'est-à-dire que lorsque vous soulevez la spatule avec de la pâte elle doit couler en formant un ruban sans être liquide juste souple.

Utilisez une poche à douille avec la douille lisse n° 9.  
Dressez les macarons sur des plaques si possible alvéolées, recouvertes d'une toile silpat (spécial macarons avec gabarit).  
Enfournez à 140 °- durant 10 à 15 minutes (selon votre four).

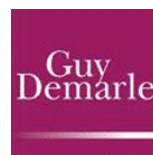
Lorsque les coques sont cuites et refroidies, retournez-les en appuyant légèrement au centre de chaque coque et y déposez plus facilement une boule de garniture et recouvrez avec l'autre coque.



Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

06.76.52.15.65



Vous pouvez me retrouver sur : <http://pascaleandco.canalblog.com/>

Assistant culinaire Cook'in,