

MA version du macaron en Fimo



De nombreux tutos sont présents sur la blogosphère mais voici le mien.

En effet, j'avais du mal à donner l'aspect effrité sur le bord du macaron.



Mais je ne pouvais décemment pas me contenter et vous contenter uniquement avec cette partie.

Matériel nécessaire :

- Pâte fimo de 2 couleurs (ce peut être des mélanges si vous le souhaitez)
- Du film alimentaire étirable
- Un emporte pièce ou tout objet pouvant faire office
- Un pic en bois ou une aiguille
- Une petite brosse de récup.
- Des gants facultatifs (j'ai fait ce choix pour éviter les traces de doigts)
- Un four pour la cuisson.

1-



Réalisez 2 boules A et A' d'environ 1.5 cm pour les macarons (mais la taille dépend du résultat final souhaité) et une boule B de 1 cm de diamètre pour le fourrage.

2-



Ecrasez légèrement la boule A .

3-



Posez le film étirable sur la boule A écrasée.

4-



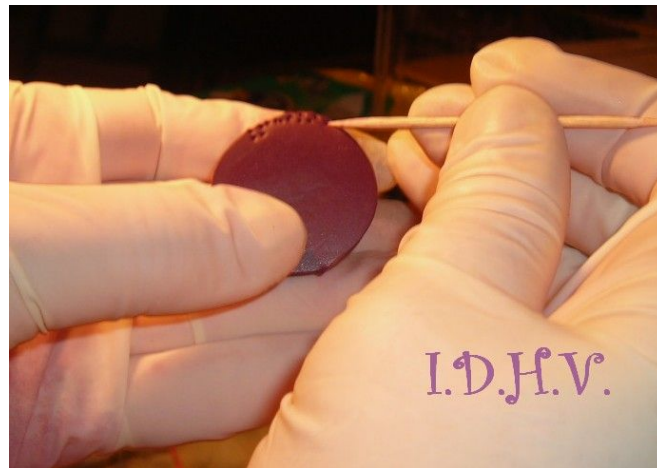
Placer votre emporte pièce ou ce qui en fait office sur le film.
Vous remarquerez que je mets VOLONTAIREMENT mon emporte pièce à l'envers (= côté non coupant en contact avec la pâte).
Ceci pour que les bords ne soient pas trop nets.
Idéalement, on peut même attendre que les boules A et A' sèchent un peu quelques minutes. Ainsi, des craquelures se forment à l'écrasement et à la coupe à l'emporte pièce.

5-



Vous obtenez quelque chose qui ressemble à ceci.

6-



Avec votre pic en bois ou votre aiguille, faites des petits trous comme sur le dessin. N'ayez pas peur de piquer bien au bord, si vous « dérapez » le résultat n'est que plus réaliste.



La preuve en images !

7-



Avec votre brosse (qui ne servira plus qu'à cela car il faut certaines précautions avec la Fimo), vous tapotez la tranche du macaron. Cela forme des micro trous de manière aléatoire.

Faites de même pour la boule A'

8-



Prenez la boule B et écrasez la pour faire la crème.

9- Assemblez l'ensemble fermentation mais sans imprimer de traces.
Mettez 30 minutes à 110 °C au four ménager.



On en mangerait, non ?



HéLèNe (I.D.H.V.)

<http://lacheve.canalblog.com/>