Boite à astuce #1 : LES MACARONS par Desperate Mum

10 Astuces :

1. Séparer les blancs d'œufs au minimum la veille voir plusieurs jours avant. En fait dès que je ne dois utiliser qu'un jaune je mets le blanc dans un petit tup' que je conserve au frigo...Plus les blancs sont vieux plus vos blancs seront fermes. Sortir les blancs du frigo 30 min avant de vous en servir et les laisser à température ambiante. Surtout pas frais.
2. Je ne sais pas pourquoi mais quand j'utilise un cul de poule en inox ça fonctionne bien mieux qu'avec un saladier en gré ou en verre.
3. Pour l'amande en poudre....je la passe 5-10 min au fur à 140°...la torréfaction permet d'assécher la poudre d'amande et les macarons montent mieux. je la laisse refroidir complètement avant utilisation.
4. Je mixe la poudre d'amande avec le sucre glace et je n'utilise jamais de tamis mais une saupoudreuse à main
5. Il ne faut pas hésitez à bien macaronner, c'est à dire à bien travailler à la maryse. Il faut que la texture soit bien lisse et brillante.
6. Je ne fais jamais croûter mes macarons. C'est là que le taux d'humidité est important. Donc c'est en essayant chez vous que vous saurez!
7. Je n'utilise plus de silicone mais 2 plaques à pâtisserie posées sur le lèche frite. Ce qui permet de toujours obtenir de jolies collerettes
8. J'ai un four à chaleur tournante et je ne préchauffe jamais
9. Je n'utilise que des colorants en gel. Ils tiennent bien mieux la cuisson.
10. Et surtout je pèse tous mes ingrédients avec beaucoup de précision.