

MACARONS

Ingrédients (pour environ 100 macarons) :

300g de poudre d'amandes

300 g de sucre glace

8cl d'eau (80cc ou 80g)

300g de sucre semoule

2 fois 113g de blancs d'œufs (1 œuf = env. 30g de blanc et 20g de jaune)

Matériel :

1 batteur électrique, 1 casserole, 1 grand bol, 1 maryse, 1 pinceau, 1 poche à douille.

Thermomètre à sucre jusqu'à 200°C

Plaques de cuisson et papier sulfurisé

- Mélanger au cutter (couteau rotatif électrique) le sucre glace et la poudre d'amandes.

Ajouter 113 g de blanc d'œufs et mélanger à la maryse

- Mettre le sucre semoule dans la casserole avec l'eau et faire cuire à jusqu'à 118°C (laver le sucre sur les bords de la casserole avec le pinceau mouillé)

- Monter les 113 g de blancs en neige

- Tout en poursuivant le battage, incorporer progressivement le sirop cuit dans les blancs en neige et poursuivre le battage pour obtenir un mélange ferme (laisser la température baisser naturellement jusqu'à environ 40°C).

- Mélanger les blancs en neige sucrés avec la pâte

- Dresser sur du papier sulfurisé, en utilisant une poche à douille.

- Faire cuire à 170°C.

→ Macarons au chocolat : 50g de cacao en poudre et enlever 25 de poudre d'amande et 25g de sucre glace.

→ Macarons au café : 20cc de café concentré dans les blancs en neige

→ Macarons à la framboise : 20cc d'arôme framboise dans les blancs en neige

Garniture

Mélanger 80g de sucre glace et 85 g de poudre d'amandes + vanille + 125g de beurre mou

Si café : + 10g de café soluble

Si framboise : + 10g d'arôme framboise.

Si pistache : + 20g de pâte de pistache

Si chocolat : + 10g cacao

Garnir les macarons (sur l'intérieur d'un biscuit, sur lequel on retourne un autre biscuits pour constituer un macaron - côtés lisses à l'extérieur).