

MACARONS A LA MERINGUE ITALIENNE

Ingrédients

200 g de poudres d'amandes

200g de sucre glace

5 cl d'eau (soit 50 g)

200 g de sucre semoule

2 fois 75 g de blancs d'œuf (soit environ 5 œufs)

Du ou des colorants en poudre

Préparation

Le mieux c'est d'avoir séparé vos blancs depuis plusieurs jours (dans frigo)

Les mettre dans le bol de votre robot bien propre

Versez votre sucre glace ainsi que la poudre d'amandes dans votre mixeur. (Au Thermomix vitesse 9 Pendant 10 secondes) CELA permet de l'affiner et d'obtenir une coque bien lisse.

Tamisez le mélange sucre glace et poudre d'amandes

La préparation obtenue s'appelle le tant pour tant.

Réaliser une meringue italienne :

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre semoule avec une spatule.

Mettre à feu moyen. (Plaque vitrocéramique sur chez moi)

Si vous voyez du sucre sur les parois de votre casserole, nettoyez-le avec un pinceau trempé dans de l'eau froide.

Mettre votre thermomètre dans le sirop (mélange eau sucre), et surveiller la température de près **QUAND** le sirop atteint 110° attention ! Mettre en route vos blancs préalablement mis dans le bol de votre robot (avec une pincée de sel, un trait de citron) à vitesse 8 environ.

A la température de 114° mettre le robot à fond (vitesse 8 à 10)

Lorsque le sucre a atteint la bonne température (118°C - Max 121°C), le verser en fin filet sur les blancs mousseux en **baissant cette fois la vitesse du mixeur** (pour éviter ainsi des projections qui ferait perdre du sucre cuit)

Augmentez de nouveau la vitesse du batteur pour refroidir la meringue.

Versez les 75 g de blancs d'œufs restant sur votre tant pour tant.

Mélanger à la spatule. Vous obtenez alors une pâte d'amande assez épaisse.

La meringue ayant refroidit (on contrôle tiède par rapport à votre doigt mais pas froide), elle est brillante, lisse et assez épaisse (*ALLELUHA j'ai réussie !!!*)

Incorporer alors, une petite quantité de meringue dans votre pâte d'amandes pour bien la détendre.

Ajouter ensuite le restant de la meringue, puis le colorant en poudre.

Et mélangez, c'est le macaronnage il faut avoir une pâte bien lisse et homogène, et légèrement coulante. Il vous faudra sans doute plusieurs essais pour maîtriser ce fameux macaronnage ! N'hésitez pas à vous rendre sur YOU TUBE pour voir cette technique. Pas de panique j'y suis arrivé donc vous y arriverez.

Autre étape importante.

Le pochage

Mettre votre pâte à macarons dans votre poche à douille.

je vous conseil alors de prendre du papier sulfurisé que vous mettez sur des plaques à trou (celles de chez Demarles sont extras)

J'ai testé les plaques silicones préformés, sa as collé une véritable galère... donc j'abandonne et la prochaine fois je choisirais les feuilles sulfurisés, ou les Silpats.

Dressez vos macarons poche à douille bien droite. Pressez et déposez la quantité souhaitez en essayant de faire des coques identiques.

Tapotez légèrement la plaque, ainsi les coques sont bien uniformes.

ATTENTION étape finale :

Enfournez à 150° durant 10 à 12 minutes dans votre four à chaleur tournante de préférence.

Alors j'ai testé avec deux plaques glissées dans mon four... plus celle de mes macarons. Je ne sais pas si cela change grand chose. A tester la prochaine fois sans.

ATTENTION

La collerette de votre macaron se forme durant les 6 premières minutes. Si elle s'affaisse en sortant du four c'est que votre macaron n'est pas assez cuit.

Si la collerette s'étale à la cuisson, c'est que vous avez trop macaronée, ou que vos blancs étaient trop froids.

Vous serez la seule personne à déterminer du temps de cuisson idéal car votre four est le seul maître...

Courage la route est longue mais quelle bonheur de réussir.

Cuisson avec four à chaleur tournante à 150° (th 5 pendant 10 à 12 minutes)

Conseils rapide pour réussir

RAPPEL

Séparer vos blancs plusieurs jours avant, et les sortir du frigo afin qu'ils ne soient pas froids pour les utiliser.

Le blanc doit être bien montés quand on ajoute le sirop de sucre qui doit être à 114° (alors des 110° On met à fond le batteur.

Verser doucement le sucre CUIT DANS le robot à vitesse 4 .La meringue gonfle.

Pour le macaronage, mettre la feuille du robot et rajouter le deuxième blanc, les poudres et là 30 secondes à vitesse 1, en surveillant. Ajouter le colorant et terminer le macaronnage. (Un beau ruban)

Ou comme moi un macaronnage à la main.

Garnir de leur ganaches (confiture, caramel au beurre salé, lemon curd) après 48 h dans le frigo, ils sont moelleux à souhait.

Myhomemadecook.com