

MACARONS A LA MERINGUE FRANÇAISE

Vous aurez besoin

1 ou 2 jeux de 2 plaques à pâtisserie
Un robot mixer avec couteau et/on un tamis
Un robot style Kitchen aid ou plus simplement un fouet électrique.
Une balance précise au 10^{ème} de gramme
Une grande poche à douille et 1 douille lisse de 8mm ou 10mm
Une maryse

Les ingrédients : 90g de blancs d'œufs vieillis, ramenés la veille à T° ambiante, 220 g de sucre glace, 120 g de poudre d'amandes, préalablement torréfiée 10 min à 150° et refroidie, 15 g de sucre en poudre, 1 pointe de cuillère à moka du colorant en poudre ou en gel choisi.
Avec ces proportions vous réaliserez environ 120 à 140 coques soit 60 à 70 petits macarons.

La réalisation :

Préchauffer le four chaleur tournante avec une plaque lisse posée sur la grille de cuisson à 145°/155°* pour de petits macarons, 160°/170° pour de gros macarons.

Mixer - avec la touche pulse et sans chauffer le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot et tamiser éventuellement. Si votre « tant pour tant » est bien mélangé le tamisage n'est plus indispensable

Monter à vitesse moyenne les blancs en neige ferme les laisser mousser puis ajouter le sucre progressivement pour bien les structurer.

En fin de parcours, incorporer une pointe de cuillère à moka du colorant choisi.

2 façons de procéder :

1^{ère} solution - Ajouter la moitié du tant pour tant dans les blancs, et mélanger à la **maryse** en un mouvement de bas en haut en partant du centre du bol ! Quand le mélange devient homogène incorporer le reste des poudres et **macaronner** à nouveau. L'appareil doit être lisse et brillant, il doit **faire le ruban** sans être liquide, juste souple.

2^{ème} solution - Remplacer le fouet du robot par la feuille, ajouter les poudres en une seule fois et mélanger à **faible vitesse** jusqu'à obtenir le ruban.

Dresser les macarons à intervalles réguliers et en quinconce sur des plaques si possible alvéolées, [ça marche aussi avec des plaques lisses] recouvertes de papier siliconé ou de **feuilles en tissu de verre**. Utiliser une poche avec une douille lisse de 8 ou 10mm.

Enfourner sans **croûtage** sur les plaques chaudes 13/14 min* pour les petits macarons et quelques minutes de plus pour les gros.

*Temps et températures sont donnés à titre indicatif ils varient en fonction des fours