



En ce début d'année, un récapitulatif et une synthèse des recettes de macarons du blog s'imposent ! Tout est trop éparpillé... Une chatte n'y retrouverait pas ses petits !

Essayons d'être claire....



Retrouvez les recettes de macarons version 2008

Mais bien sûr, n'oubliez pas de consulter « [Desperate macaron's girls](#) » pour les généralités et le compte à rebours de l'organisation... Article au trait **volontairement exagéré**, pas forcément à prendre au pied de la lettre surtout si vous maîtrisez la technique ! C'est juste une façon de mettre toutes les chances de votre côté ! Rien ne vous y oblige et vous pourrez réussir de superbes macarons de manière plus traditionnelle

Il s'agit ici bien sûr des macarons à 2 coques ! Ceux qui sont à la mode et que tout le monde rêve de réussir !

Mais souvenez vous de ce principe : Si vous réussissez de superbes macarons avec une recette différente. Est-il bien nécessaire d'en essayer une autre ? De prendre le risque d'être déçue ? A vous de voir ! Pourquoi changer une équipe qui gagne !



Par contre, si vous êtes peu expérimenté, si la meringue italienne vous effraie, si vous n'avez pas de thermo sonde - Ikea, à peine 7 euros- pas grave, cette recette est pour vous... Commencez par ces macarons classiques, vous aurez d'excellents résultats, la méthode est plus rapide, tout aussi efficace et vous pourrez tester et apprivoiser votre four.



La recette sans meringue italienne :

110g de blancs d'œufs vieillis, ramenés la veille à T° ambiante, 225 g de sucre glace, 125 g de poudre d'amandes [ou de noisettes], préalablement torréfiée 10mn à 150° et refroidie, 30 g de sucre en poudre, 1/2cc du colorant en poudre choisi.

Préchauffez le four avec une plaque lisse posée sur la grille de cuisson à 145°/150° pour de petits macarons, 160°/ 170° pour de gros macarons.

Mixer -avec la touche pulse - brièvement et sans chauffer- le sucre glace et la poudre d'amandes au Magimix ou équivalent et tamisez éventuellement.

Montez les blancs en neige ferme avec 2 gouttes de jus de citron et une pincée de sel, laissez les mousser et ajoutez ensuite le sucre progressivement.

En fin de parcours, incorporez 1/2 cuillère à moka du colorant choisi.

Ajoutez la moitié des poudres dans les blancs, et mélangez à la corne ou à la maryse en un mouvement de bas en haut en partant du centre du bol ! Quand le mélange devient homogène incorporez le reste des poudres et macaronnez à nouveau.

L'appareil doit être lisse et brillant, il doit faire le ruban sans être liquide, juste souple. Dressez 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.

Utilisez une poche avec une douille lisse de 10mm.

Enfournez sans croûtage sur la plaque chaude, 13 minutes pour les petits macarons et quelques minutes de plus pour les gros.

Laissez légèrement refroidir avant de retirer les macarons de la feuille.

Si vous utilisez du papier siliconé, les macarons se détachent tout seuls, pas besoin d'humidifier pour aider au décollage.

Il est très intéressant de **creuser avec le pouce** l'intérieur des macarons quand ils sont encore tièdes, pour faciliter l'introduction de la ganache qui ne débordera pas.

Les temps de cuisson sont donnés de manière indicative chaque four a ses [caprices] propriétés.

Selon les conditions atmosphériques, ou d'autres paramètres difficilement explicables il peut être nécessaire de laisser **croûter** les macarons de 40mn à 1 heure voire plus. Je ne le fais pas..... Si vous avez quelques problèmes de collerette ou de fendillement, **tentez cette possibilité !**

Cette quantité donne environ 120 coques soit 60 macarons

Les macarons se congèlent. Toutefois je préfère congeler **les coques seules** puis les sortir et les garnir sans décongélation préalable, 48 heures avant de les consommer.



La recette avec meringue italienne

2 fois 40g de blancs d'œufs, 25g de sucre en poudre, 100g de poudre d'amandes et 100g de sucre glace. **Sirop** : 100g de sucre et 35g d'eau.

Chauffez le four à 145° avec en même temps une plaque pleine posée sur la grille. [Ou plusieurs selon la capacité de votre four]

Tamisez ou **passez rapidement** au mixer le sucre glace avec la poudre d'amandes. Montez en neige 40g de blancs à **T° ambiante** avec 25g de sucre. Cuire à **110°** les 100g de sucre et 35g d'eau **sans remuer**. Versez le sirop obtenu en un mince filet sur les blancs à vitesse moyenne et laissez tourner le robot jusqu'au refroidissement- 40°- 10mn environ.

Mélangez 40g de blancs non montés aux poudres tamisées, ajoutez le colorant puis la meringue italienne à la maryse, en 2 fois et en **macaronnant**.

Dressez à la poche sur une **plaque alvéolée** recouverte de papier cuisson avec une douille de 10mm. Cuire 13mn à adapter en fonction de son four

Macaronner = travailler le mélange à la corne ou à la maryse pour l'assouplir, d'un mouvement de bas en haut en partant du centre du bol. Il doit être lisse et brillant, souple mais non liquide.

Avec ces proportions vous obtiendrez environ 60/70 coques soit 30/35 macarons.



Mais pourquoi des blancs d'œufs vieillis ?

Pour les recettes où les blancs ne cuisent pas, comme les mousses au chocolat, utilisez des blancs très frais qui viennent d'être séparés des jaunes. Par contre pour les meringues, macarons et autres biscuits, il est préférable d'utiliser des blancs qui ont été séparés des jaunes depuis 2 ou 3 jours. Vous les conserverez au réfrigérateur dans une boîte hermétique et les ramènerez à température ambiante la veille ou quelques heures avant de les utiliser. Des blancs trop frais vont bien monter au début puis avoir tendance à « grainer » c'est-à-dire à se décomposer. Ils seront fragiles et surtout **retomberont** à la cuisson. Les blancs, cassés par un passage au froid voire même au congélateur, seront plus liquides ils resteront lisses et ne s'étaleront pas à la cuisson. [Source Pierre Hermé]



Mais pourquoi le sirop à 110° ?

On lit souvent dans les recettes de meringue italienne qu'il faut monter le sirop à 117°. Si cela vous réussit ne changez rien ! Lors des cours à l'École Valrhona, la méthode pour les macarons est d'obtenir un sirop à 110°. L'important **est qu'il atteigne** cette température. Si vos blancs ne sont pas tout à fait montés ce n'est pas grave, continuez à les battre, le sirop peut attendre quelques instants. A contrario si vos blancs sont prêts avant le sirop, ne **stoppez pas** le robot, laissez le tourner au ralenti.



Les ganaches simples :

60g de pulpe de fruits ou 35g de pâte de pistache, de sésame noir , 1 grosse cs de nescafé lyophilisé, 65g de crème fleurette entière, 140g de couverture Ivoire.

Faites fondre le chocolat au bain marie, incorporez la crème bouillante en 3 fois en émulsionnant à la maryse, ajoutez la pulpe choisie.

Pour la pistache, le sésame et le café les diluer dans la crème chaude avant l'émulsion. Laissez cristalliser à T° ambiante.

Collez les macarons 2 par 2 avec.



Les ganaches montées

50g + 125g de crème fleurette à 35%, 8g de miel, 105g de couverture Ivoire, 1cs de nescafé lyophilisé. [Ou pâte de pistache, de sésame noir]

La veille : faites bouillir les 50g de crème et le miel y dissoudre le café, la pâte de sésame ou de pistache, ou faites infuser un thé parfumé. Réalisez une émulsion en 3 fois avec la couverture juste fondue au bain marie. Laissez tiédir et ajoutez 125g de crème **froide**. Réservez **1 nuit** au frigo, et le lendemain montez au fouet en chantilly ferme.

Variez les parfums selon l'inspiration.



Les autres garnitures :

Selon les goûts vous pouvez garnir vos coques avec une crème mousseline parfumée, une gelée ou confiture, de la pâte d'amande à 50% de fruits minimum assouplie et parfumée, un Lemon curd, une mousse mascarpone, une chantilly, des brisures de fruits, des épices.....

N'oubliez pas de garnir les macarons 2 jours avant de les consommer. Réservez les au réfrigérateur et ramenez les à température ambiante 1 bonne heure avant de les servir.



Les colorants :

Utilisez de préférence des colorants de qualité, en poudre ou en pâte. Les colorants liquides ont tendance à modifier la structure de l'appareil.

Retrouvez les bonnes adresses dans la rubrique « **bons plans** » sous la bannière du blog



Toutes les recettes de macarons du blog sont réunies dans la nouvelle rubrique « **Macarons** »