



Les Recettes de Macarons

Les Secrets De Geoffrey



Meringue Française pour 35 Macarons

INGRÉDIENTS

- 115g de blancs d'oeuf
- 150g de sucre semoule

INGRÉDIENTS

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Verse les blancs d'oeufs dans le bol de ton robot
2. Mélange à vitesse moyenne
3. Verse le sucre en 3 fois dans les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir un beau bec d'oiseau
4. Si tu veux colorer tes macarons, ajoute ton colorant hydrosoluble directement dans la meringue tout en continuant de mélanger
5. Tamise la poudre d'amande
6. Repèse pour retomber sur 150g après avoir tamisé
7. Fais la même chose avec le sucre glace
8. Prends un tiers des poudres et mélange ce tiers à la meringue obtenue précédemment en écrasant le mélange sur la paroi pour bien macaronner
9. Ajoute le reste des poudres en continuant de macaronner
10. Stoppe le macaronnage dès que le mélange est lisse, brillant et crée un ruban lorsque tu le laisse retomber de ta maryse



Meringue Française pour 35 Macarons au cacao

INGRÉDIENTS

- 115g de blancs d'oeuf
- 150g de sucre semoule

INGRÉDIENTS

- 140g de poudre d'amande
- 140g de sucre glace
- 20g de cacao en poudre

PRÉPARATION

1. Verse les blancs d'oeufs dans le bol de ton robot
2. Mélange à vitesse moyenne
3. Verse le sucre en 3 fois dans les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir un beau bec d'oiseau
4. Tamise la poudre d'amande
5. Repèse pour retomber sur 150g après avoir tamisé
6. Fais la même chose avec le sucre glace et le cacao en poudre
7. Prends un tiers des poudres et mélange ce tiers à la meringue obtenue précédemment en écrasant le mélange sur la paroi pour bien macaronner
8. Ajoute le reste des poudres en continuant de macaronner
9. Stoppe le macaronnage dès que le mélange est lisse, brillant et crée un ruban lorsque tu le laisse retomber de ta maryse



Meringue Italienne pour 35 Macarons

INGRÉDIENTS

- 150g de sucre
 - 50g d'eau
 - 55g de blancs d'oeufs
 - Colorant hydrosoluble (optionnel)
-

INGRÉDIENTS

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre glace
- 50g de blancs d'oeufs

PRÉPARATION

1. Verse les blancs d'oeufs dans le bol de ton robot
2. Verse l'eau et le sucre dans une casserole
3. Chauffe l'eau et le sucre
4. Dès que tu atteins les 110°C, fouette à vitesse maximum tes blancs d'oeufs
5. Stop la cuisson du sirop une fois les 118°C, à ce stade, tes blancs doivent être bien mousseux
6. Verse en petit filet le sirop contre la paroi du bol de ton robot pour éviter les éclaboussures
7. Continue de fouetter jusqu'à refroidissement complet de la meringue
8. Si tu veux colorer tes macarons, ajoute ton colorant hydrosoluble directement dans la meringue tout en continuant de mélanger
9. Une fois la meringue refroidie, tu dois obtenir un beau bec d'oiseau
10. Tamise la poudre d'amande
11. Repèse pour retomber sur 150g après avoir tamisé
12. Fais la même chose avec le sucre glace
13. Ajoute les blancs d'oeufs
14. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène
15. Verse la meringue italienne dans la pâte obtenue précédemment
16. Mélange la meringue en l'écrasant contre la paroi de ton cul de poule pour macaroner
17. Tu dois obtenir une pâte bien lisse et brillante qui forme une sorte de ruban quand tu la fais couler de ta maryse



Meringue Italienne pour 35 Macarons cacao

INGRÉDIENTS

- 150g de sucre
 - 50g d'eau
 - 55g de blancs d'oeufs
 - Colorant hydrosoluble (optionnel)
-

INGRÉDIENTS

- 140g de poudre d'amande
- 140g de sucre glace
- 20g de cacao
- 50g de blancs d'oeufs

PRÉPARATION

1. Verse les blancs d'oeufs dans le bol de ton robot
2. Verse l'eau et le sucre dans une casserole
3. Chauffe l'eau et le sucre
4. Dès que tu atteins les 110°C, fouette à vitesse maximum tes blancs d'oeufs
5. Stop la cuisson du sirop une fois les 118°C, à ce stade, tes blancs doivent être bien mousseux
6. Verse en petit filet le sirop contre la paroi du bol de ton robot pour éviter les éclaboussures
7. Continue de fouetter jusqu'à refroidissement complet de la meringue
8. meringue tout en continuant de mélanger
9. Une fois la meringue refroidie, tu dois obtenir un beau bec d'oiseau
10. Tamise la poudre d'amande
11. Repèse pour retomber sur 150g après avoir tamisé
12. Fais la même chose avec le sucre glace
13. Puis avec le cacao
14. Ajoute les blancs d'oeufs
15. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène
16. Verse la meringue italienne dans la pâte obtenue précédemment
17. Mélange la meringue en l'écrasant contre la paroi de ton cul de poule pour macaroner
18. Tu dois obtenir une pâte bien lisse et brillante qui forme une sorte de ruban quand tu la fais couler de ta maryse



Cuisson

MATERIEL

- Plaque perforée
- Poche à douille
- Douille unie 8 à 10mm

PRÉPARATION

1. Verse ta pâte dans une poche à douille, munie d'une douille de 8 à 10mm
2. Mets toi bien à la verticale et appuie sur la douille pour pocher des macarons réguliers
3. Laisse tomber ta plaque sur une petite hauteur plusieurs fois pour éviter les bulles d'air et avoir des beaux macarons bien réguliers
4. Laisse les croûter une dizaine de minutes à l'air libre
5. Enfourne les macarons à 145°C à chaleur tournante pendant 15 minutes
6. La cuisson des macarons dépend beaucoup des fours, si tes macarons ne se décolle pas facilement à la cuisson, tu dois ajouter quelques minutes la cuisson ou bien augmenter légèrement la chaleur. Cela peut se jouer à 5°C près ou à 1 ou 2 minutes de plus/moins. Fais des tests :)

A close-up photograph of several macarons in various colors (white, pink, yellow) arranged on a surface. The focus is sharp on the macarons in the foreground, with others slightly blurred in the background.

Les Astuces

1. Garde tes oeufs à température ambiante avant de faire ta meringue italienne
2. Pour un résultat optimal sur la cuisson de tes macarons, utilise des feuilles de cuisson Téflon. Ces feuilles permettent d'obtenir des résultats plus réguliers
3. Pose la feuille de cuisson Téflon sur une plaque de cuisson perforée
4. Utilise un gabarit pour obtenir des macarons bien réguliers (utilise le gabarit de la page suivante). Pose la feuille de cuisson Téflon sur le gabarit pour voir les empreintes en transparence
5. Enfourne tes macarons plaque par plaque, tu auras des résultats plus réguliers
6. Préchauffe ton four avec une plaque pleine dedans. Pose la plaque perforée avec les macarons pochées sur la plaque pleine bien chaude pour créer un choc thermique. Cela facilitera la formation de la fameuse collerette des macarons

Ø 3-4cm

