

COQUE MACARON

TEMPS DE PRÉPARATION

45 mins

CUISSON

12 mins

QUANTITÉ

INGREDIENTS

- 70g de poudre d'amandes
- 70g de sucre glace
- 75g de sucre en poudre
- 56g blanc d'œufs à température ambiante

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 120°C

La meringue italienne :

1. Dans le bol mixeur battre les blancs
2. Lorsque les blancs commencent à mousser et qu'on voit les traits du fouet on ajoute le sucre en poudre en pluie
3. Elle va devenir brillante, ajoute le colorant (facultatif)
4. La meringue est prête lorsqu'on a un bec d'oiseau

Tant pour tant poudre d'amandes/sucre glace :

1. Peser la poudre d'amandes
2. La tamiser
3. Puis repeser pour avoir le bon grammage
4. Faire de même pour le sucre glace
5. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes

Incorporer le tant pour tant amandes/sucre glace en trois fois et maronner (incorporer les poudres à l'aide d'une Maryse en tournant le bol. La meringue va retomber.

La pâte est prête si lorsque tu la soulève avec la Maryse elle retombe en ruban.

Pocher les macarons avec une douille ronde 9mm sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone. Taper la plaque sur le plan de travail pour qu'il soit lisse.

Laisser sécher environ 40min avant cuisson

Cuisson à 120°C chaleur tournante

Laisser refroidir avant de garnir