

# Macarons



Devenez un parfait Pâtissier...

*Un pro dans votre cuis'in*





JEAN DAUDIGNAC  
*Un peu de nous, entre vous et moi*

\*\*\*

## Les kits DAUDIFLEX

Devenez un parfait Cuisinier, Pâtissier, Boulanger, Chocolatier ...

### Le Kit Pain



Nouvelle technologie de Microperforation, 100% Silicone.

5 moules + tapis + 1 lame coupe-pain + un livret recettes pains du monde.

Permet une diffusion parfaite de la chaleur pour un pain croustillant.

Format adapté à tout type de four.

Résiste de - 40 °C à + 240 °C.

### Le Kit Macaron



Marquage du Tapis pour faciliter le calibrage au dressage des préparations macarons...

Rebord de 8 mm pour réaliser vos biscuits roulés sans bavure.

Une thermostapule de 0 °C à 200 °C pour le contrôle de la cuisson.

Un set de douilles et poche étudié pour les macarons et choux.

Un livret recettes.

### Le Kit Chocolat



4 Moules silicone en forme adaptés pour vos bonbons chocolat.

100% silicone résistant de - 40 °C à 240 °C. Multi-usage pour bonbons chocolat, truffes,

caramels, financiers, mini-cakes, canapés moulés, pâtes de fruits.

Thermostapule pour le contrôle de la température du chocolat. Jeu de douilles et poche pour le décor et le remplissage de vos préparations.

Livret recettes pour vous guider pas à pas.

### Le Kit Rapid Moule



Système rapide de fabrication de tartelettes sucrées ou salées.

Meilleure qualité gustative, Meilleure tenue des pâtes lors de la cuisson.

Pour tous types de pâtes briochées, feuilletées, sablées, sucrées...

Moule 100% silicone, résistant de - 40 °C à + 240 °C.

2 plaques Nylon rigide résistant de - 40 °C à + 240 °C.

Livret de recettes pour vous guider pas à pas.

Un Nom, Un parcours, Une histoire de plus de 50 ans

# SOMMAIRE

Edito et tour de main p.4-7

## Recettes base meringue Italienne

- Macarons au Chocolat Amer p.8-9
- Macarons Caramel Beurre Salé p.10-11
- Macarons Craquelés p.12
- Pyramide de Macarons p.13
- Macarons au Ketchup p.14-15
- Macarons Carotte/Orange p.16-17
- Macarons Figues/Foie Gras p.18-20
- Macarons au Chocolat p.21
- Macarons à la Framboise p.22

## Recettes base meringue Française

- Macarons à la crème de Whisky p.23-24
- Macarons au Spéculoos p.25-26
- Macarons au Tiramisu p.27-28
- Macarons au Pamplemousse p.29-30
- Macarons à la réglisse p.31-32
- Macarons au citron p.33-34
- Macarons salés chèvre et figue p.35-36
- Macarons fraises Tagada p.37-38
- Macarons à la pistache p.39-40
- Les palets de chocolat blanc à la rose p.41

La Collection Jean Daudignac c'est aussi

Notes

## **EDITO - TOUR DE MAIN**

*Devenez un parfait Pâtissier...*

*La silicone est une matière anti-adhérente devenue un matériau incontournable dans l'usage de la cuisine et de la pâtisserie. Pour vous aider dans vos premiers travaux, nous vous soumettons quelques suggestions de recettes telles que le Macaron et sa garniture.*

*Il existe encore de nombreux autres usages variés tels que les Cookies, les Palets chocolat, les Choux etc.*

*Ce produit a été conçu pour vous faciliter le travail :*

*- Le rebord calibré des cavités est conçu pour stabiliser la pâte lors de son affaissement et offrir une régularité de diamètre.*

*- Une dimension adaptée au plus grand choix de fours ménagers.*

*Pour les macarons, il existe deux écoles : celle constituée par les partisans de la meringue française où le sucre est incorporé à froid et celle de ceux qui prônent l'emploi de la meringue italienne, à base de sucre cuit. Préférez la recette de la meringue à l'italienne pour les garnitures de type confiture (+ fort taux d'humidité) et qui donne une meilleure conservation dans le temps). Les couleurs et les garnitures sont valables pour l'une comme pour l'autre. Dans toutes les recettes avec garniture, il faut commencer par la coloration de la meringue.*

*Le principe du macaron : pour la réalisation des macarons dits «parisiens», c'est-à-dire composés de deux coques de biscuit, fourrées d'une garniture aromatisée, le procédé est le suivant : on mélange ensemble une meringue (soit froide, soit tiède) avec un mélange de poudre d'amandes et de sucre glace (appelé tant pour tant).*

*On utilise généralement des blancs d'œufs liquéfiés (préparés à l'avance et conservés plusieurs jours au réfrigérateur dans un bol couvert d'un film étirable percé de quelques trous).*

**La coloration des macarons : voici les principaux mélanges de colorants pour la coloration des macarons. N'oubliez pas que les coques de macarons ont tendance à s'éclaircir lors de la cuisson. Vous trouverez plusieurs colorants dans le commerce dont l'utilisation dépend de leur concentration.**

**Pour la cuisson des macarons, préférez la cuisson dans un four à chaleur ventilée, qui permet d'avoir une cuisson plus rapide et plus régulière.**

<b>Parfum du macaron :</b>	<b>Colorant utilisé :</b>
Fraise, framboise, rose ou fruit rouge	Rouge, avec une pointe de cacao en poudre pour assombrir le cas échéant
Citron	Jaune
Café, caramel, praliné	Extrait de café avec une pointe de colorant jaune pour éclaircir
Pistache, citron vert, menthe, huile d'olive	Vert ajusté avec du colorant jaune ou bleu pour assombrir (olive)
Mangue, abricot, orange, fruit de la passion...	Rouge et jaune
Violette, cassis, figue	Rouge avec très peu de bleu
Chocolat noir ou au lait	Cacao en poudre dans la pâte et toujours une pointe de rouge
Réglisse	Noir (G. DETOU PARIS)

**Il est important de tourner le moule silicone à mi cuisson, mais pensez à les alterner lorsque vous les tournez à mi-cuisson. Le temps de cuisson s'allonge légèrement (environ 2 minutes).**

**Temps de référence de cuisson des macarons :**

**Les temps sont donnés à titre indicatif ; ils peuvent varier selon votre four.**

**Pour vérifier la cuisson d'un macaron, retournez une coque.**

**Elle doit se décoller sans trop attacher au tapis de cuisson.**

**Pensez à laisser complètement refroidir les macarons avant de les garnir.**

***Le stockage et la conservation des macarons : pour profiter pleinement du goût et de la texture des macarons que vous aurez réalisés (pour les petites tailles), il est préférable de les laisser passer une nuit au réfrigérateur dans une boîte bien hermétique, afin qu'ils développent tout leur arôme.***

<b><i>Diamètre du macaron</i></b>	<b><i>Température de cuisson</i></b>	<b><i>Temps de cuisson</i></b>
Petit-four Inférieur à 4 cm	160 °C	8 à 10 min
Taille standard entre 4 et 5 cm	170 °C	10 à 12 min
Taille individuelle entre 6 et 8 cm	170/180 °C	12 à 15 min
Gâteau de plus de 16 cm de diamètre	170/180 °C	15 à 17 min

***Vous pouvez ensuite les conserver de différentes manières : en les rangeant dans une boîte hermétique placée au réfrigérateur durant 2 à 3 jours au maximum. Au-delà, il y aura une perte du goût et de la qualité du macaron. Si vous souhaitez les préparer plus longtemps à l'avance, vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique au congélateur. Il faudra juste sortir la boîte du congélateur, la mettre dans le réfrigérateur et laisser les macarons revenir à température durant une nuit. Gardez-les ensuite durant 1 à 2 jours.***

# TOUR DE MAIN

## Ingrédients (pour 28 macarons) :

- 60 g de blancs d'œufs (soit 2 œufs)
- 60 g de poudre d'amandes
- 110 g de sucre glace
- 20 g de sucre en poudre Colorant alimentaire (selon la recette)

**Préparation** : 20 minutes

**Réfrigération** : 12 heures

**Cuisson** : 20 minutes

## Marche à suivre :

- 1- Faites cuire le sucre jusqu'à 118 °C en contrôlant à l'aide de la thermospatule.
- 2- A 115 °C commencez à monter les blancs en neige. Lorsque les blancs sont bien serrés, ajoutez quelques gouttes de colorant pour obtenir la couleur voulue.
- 3- Versez le sucre cuit progressivement dans les blancs d'œufs en mélangeant avec une spatule silicone. Continuez de mélanger jusqu'à une température réduite à environ 50 °C.
- 4- Incorporez la meringue dans le mélange en poudre d'amandes/sucre glace. Si la meringue est colorée, la pâte le sera également.
- 5- Versez dans une poche équipée d'une douille unie et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités du moule.
- 6- Soulevez le moule en le prenant par les extrémités et laissez retomber une à deux fois, ce qui permettra à la pâte de s'étaler de façon homogène.
- 7- Enfourez dans le four préchauffé à 180 °C pendant 12 min. Ouvrez deux fois la porte du four en cours de cuisson. A la sortie du four décollez les macarons et laissez-les refroidir. Garnissez la moitié des coques avec de la ganache (voir les différentes recettes). Recouvrez les avec les coques restantes.





# MACARONS

## AU CHOCOLAT AMER

### *Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :*

- la pâte :

60 g de cacao pâte ( ou chocolat noir à 100% de cacao)

150 g de poudre d'amandes

150 g de sucre glace

70 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

4 à 5 gouttes de colorant rouge carmin

150 g de sucre en poudre

40 g d'eau minérale

70 g de blancs liquéfiés

- ganache de chocolat amer :

150 g de sucre en poudre

170 g de crème fraîche

30 g de beurre demi-sel

140 g de beurre en pommade



**Préparation :** 1 heure

**Repos :** 30 minutes

**Réfrigération :** 24 heures

**Cuisson :** 12 minutes

### *Marche à suivre :*

- La pâte :

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte à fondre à 50 °C dans une jatte au bain-marie. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs «liquéfiés». Incorporez-les à la préparation sucre glace amandes sans les mélanger.



Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde partie des blancs «liquéfiés».

Versez le sucre à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/amandes, mélangez puis ajoutez le cacao fondu tout en faisant retomber la pâte. Versez dans une poche équipée d'une douille unie de diamètre 8/10 mm et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités des moules.

Avec un tamis, saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre.

Décolliez le tapis du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent. Laissez croûter pendant au moins 30 minutes.

Finition : saupoudrez de cacao poudre. Préchauffer le four, chaleur tournante à 180 °C (Th.6). Glissez le tapis sur une grille et enfournez pendant 12 minutes.

Ouvrez deux fois rapidement la porte du four pendant cette période.

Laissez refroidir les coques et décollez-les une à une.

- La ganache de Chocolat Amer :

Mettez le chocolat haché dans une jatte. Faites bouillir la crème et versez en trois fois sur le chocolat haché dans sa jatte. Incorporez peu à peu le beurre en petits morceaux et fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse. A l'aide d'une douille unie et d'une poche, dressez généreusement la ganache sur une coque et recouvrez la préparation d'une deuxième coque.





## **MACARONS CAMEL**

### **BEURRE SALÉ**

#### **Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :**

- la pâte :

150 g de poudre d'amandes

150 g de sucre glace

55 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

8 g d'essence de café

8 g de colorant alimentaire couleur jaune d'œuf

150 g de sucre glace

75g d'eau minérale

60g de blancs d'œuf

- la crème caramel :

200 g de crème fraîche liquide

180 g de couverture chocolat noir amer

20 g de cacao pâte ou chocolat noir 100% de cacao

70 g de beurre à température ambiante

**Préparation** : 1 heure

**Repos** : 30 minutes

**Réfrigération** : 2 heures + 24 heures

**Cuisson** : 12 minutes



#### **Marche à suivre :**

- La pâte :

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez les colorants ensemble, dans la première pesée de blancs d'œufs liquéfiés. Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118 °C. Lorsque la température arrive à 115 °C, commencez à monter en neige la seconde moitié des blancs d'œufs liquéfiés.



Versez-le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez dans une poche équipée d'une douille unie et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités des moules. Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent. Laissez croûter 30 minutes. Préchauffez le four en chaleur tournante à 180 °C. Laissez cuire 12 minutes en ouvrant deux fois la porte du four en cours de cuisson.

#### - La Crème caramel :

Portez la crème à ébullition. Versez dans le fond d'une casserole 25 g de sucre, laissez fondre puis ajoutez de nouveau 25 g de sucre, et répétez encore l'opération 4 fois. Laissez caraméliser jusqu'à ce que le caramel ait une belle couleur et retirez du feu. Ajoutez ensuite le beurre demi-sel. Mélangez avec une spatule puis versez la crème progressivement. Remettez à feu doux et remuez jusqu'à ce que la crème atteigne 108 °C. Coulez la préparation dans un plat et réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que cela soit froid. Fouettez les 290 g de beurre pommade puis incorporez à la crème en deux fois. Versez la préparation dans une poche équipée d'une douille unie pour le garnissage des coques. Recouvrez d'une superposition de coque. Réservez 24 h au réfrigérateur et sortez deux heures avant dégustation.





## MACARONS CRAQUELÉS

### *Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :*

100 g de poudre d'amandes  
150 g de sucre semoule  
8 g de miel liquide  
Quelques gouttes d'arôme d'amande amère  
2 blancs d'œufs  
Du sucre glace pour saupoudrer

**Préparation :** 25 minutes

**Cuisson :** 20 minutes



### *Marche à suivre :*

Préchauffez le four à 160 ° C. Remplissez à moitié une casserole avec de l'eau pour faire un bain-marie. Faites-la chauffer à feu moyen. Versez la poudre d'amandes dans un récipient, ajoutez le sucre semoule, le miel, l'amande amère (très peu) et les blancs d'œufs. Mélangez à la spatule de manière à obtenir une pâte assez épaisse. Posez le récipient sur le bain-marie tout en mélangeant à la spatule afin de faire chauffer la masse. La pâte va alors se liquéfier du fait de la chaleur.

Lorsqu'elle atteint une température légèrement plus chaude que votre doigt (environ 35 °C), retirez-la du bain-marie. Prélevez 2 c à s de pâte et réservez. Garnissez une poche munie d'une douille lisse de la préparation et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers sur le plan de travail, juste avant la limite des cavités de moule. Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent.

Mouillez du papier absorbant et appliquez doucement celui-ci sur le dessus des macarons pour les humidifier. Saupoudrez-les de sucre glace.

Vous obtiendrez ainsi des boules lisses et brillantes avant la cuisson.

Enfournez durant une vingtaine de minutes en surveillant la coloration.

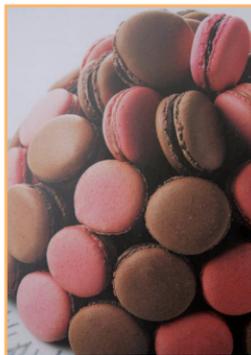
Les macarons doivent prendre une couleur bien homogène.

Saupoudrez de nouveau les gâteaux de sucre glace. Laissez complètement refroidir. Retournez toute les coques sur une plaque sèche. Ensuite, en vous aidant d'un petit couteau, déposez une petite quantité de pâte crue dans la moitié des coques avant de les refermer avec une coque vide afin de faire disparaître la garniture.

# PYRAMIDE DE MACARONS

## *Ingrédients :*

250 g de chocolat noir à pâtisser de bonne qualité  
Un assortiment de macarons (2 couleurs de préférence)  
La quantité de macarons dépend de la taille de votre support, mais il faut compter au minimum 40 à 50 macarons pour obtenir un résultat très gourmand  
Un saladier en verre ou un cul de poule qui vous servira de socle rond



## *Marche à suivre :*

Hachez finement le chocolat noir et faites-en fondre les 2/3 au bain-marie.

Lorsqu'il est bien fondu, chaud (50/55 °C) et homogène, rajoutez le dernier tiers afin de faire redescendre sa température à 28/29 °C. Il va épaissir.

(Vérifiez la température à l'aide d'une thermospatule). Réchauffez très légèrement le chocolat afin qu'il atteigne sa température de travail (31/32 °C).

En vous aidant d'un pinceau, badigeonnez finement de chocolat le socle.

Il faut l'étaler sur une épaisseur régulière. Laissez figer.

Lorsque le chocolat a bien durci sur le socle, commencez à coller les macarons.

Pour cela, déposez un petit point de chocolat sur la base de chaque macaron que vous collez à plat sur le socle. Commencez par la rangée du bas.

Alternes ensuite les couleurs, en prenant soin de bien coller les macarons les uns contre les autres, afin d'éviter les trous.

Lorsque le premier étage est terminé, continuez à coller les macarons en réalisant des diagonales de macarons.

Lorsque vous arrivez en haut de votre récipient, finissez le socle en fixant les macarons sur la tranche.

Laissez complètement figer le support avant de le déposer soit sur votre buffet, soit au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conseil : vous pouvez ainsi réaliser toutes sortes de formes, mais pensez à toujours utiliser un support bien propre et sec.



## ***MACARONS AU KETCHUP***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

150 g de poudre d'amandes

150 g de sucre glace

50 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

15 g de colorant alimentaire rouge fraise

+

150 g de sucre en poudre

30 g d'eau minérale

60 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

350 g de ketchup

6 g de feuilles de gélatine

40 g de cornichons

**Préparation :** 1 heure

**Repos :** 30 minutes

**Réfrigération :** 2 heures + 24 heures

**Cuisson :** 25 minutes



### ***Marche à suivre :***

Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Mélangez le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs liquéfiés. Versez-les sur la préparation sucre glace/amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à monter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs liquéfiés. Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/amandes, tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités des moules.



Décollez le moule macarons du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent.

Parsemez d'un voile de poudre sablon de tomate puis laissez croûter les coques au moins 30 min sur le plan de travail en les couvrant d'un torchon.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C et faites cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. A la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la garniture ketchup. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide. Egouttez et rincez les cornichons. Séchez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en minuscules cubes de 1 mm.

Egouttez la gélatine, mettez-la à fondre dans une casserole au bain-marie ou au four micro-ondes. Incorporez environ 1/4 du ketchup. Mélangez, puis ajoutez le restant de ketchup et le cubes de cornichons. Assaisonnez de tabasco et versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la garniture un film transparent et gardez-la au réfrigérateur 2 h.

Versez la garniture ketchup dans une poche à douille slisse.

Garnissez-en généreusement la moitié des coques. Recouvrez-les avec les autres coques. Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur et sortez-les 2 h avant de les déguster.





# **MACARONS**

## **CAROTTE/ORANGE**

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

150 g de poudre d'amandes

150 g de sucre glace

60 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

+

150 g de sucre en poudre

30 g d'eau minérale

60 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)

3 g environ de colorant alimentaire jaune citron

50 mg environ de colorant alimentaire rouge carmin

50 mg environ de colorant alimentaire rouge fraise

- la garniture :

100 g de carottes

170 g d'eau minérale

60 g de jus de citron

12 g de jus d'orange

25 g de sucre en poudre

1/2 bâton de cannelle

Le zeste d'1/4 d'orange

- la ganache carotte/orange :

225 g de couverture ivoire ou de chocolat blanc

40 g de jus d'orange frais avec la pulpe

Le zeste d'une demie orange

5 g de jus de citron

50 g de jus de carotte

**Préparation :** 1 heure 15 minutes  
**Repos :** 30 minutes  
**Réfrigération :** 2 heures + 24 heures  
**Cuisson :** 40 minutes



### ***Marche à suivre :***

La veille, préparez la garniture. Pelez les carottes puis détaillez-les en cubes. Portez l'eau à ébullition avec les jus de citron et d'orange, le sucre, la cannelle, le zeste d'orange. Ajoutez les carottes. Laissez cuire 1/4 d'heure.

Retirez du feu et laissez macérer toute une nuit.

Le lendemain, tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes.

Mélangez les colorants dans la première pesée de blancs d'œufs liquéfiés.

Versez sur la préparation sucre glace/amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau et le sucre à 118 °C.

Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à fouetter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs liquéfiés. Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/amandes tout en faisant retomber la pâte.

Versez-la dans une poche à douille lisse et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités du moule.

Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent.

Laissez croûter les coques au moins 30 min sur le plan de travail recouvert d'un torchon. Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C et faites-cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four.

A la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Egouttez les cubes de carottes, faites-les sécher sur du papier absorbant.

Laissez-les égoutter avant de les mettre au réfrigérateur sur du papier absorbant.

Préparez la ganache carotte/orange : mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Faites chauffer à 45/50 °C le jus de citron avec les jus d'orange et de carotte, le zeste finement prélevé sur l'orange. Versez en 3 fois sur le chocolat fondu. Transvasez-la dans un plat à gratin.

Collez au contact de la ganache un film transparent et gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce quelle soit crémeuse.

Versez la ganache dans une poche à douille lisse. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques. Enfoncez légèrement au centre 4 cubes de carottes. Recouvrez-les avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur et sortez-les 2 h avant de les déguster.



## **MACARONS**

### **FIGUES/FOIE GRAS**

#### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

- les carrés de gelée au foie gras :
  - 65 g d'eau
  - le quart d'un cube de bouillon de volaille
  - 100 g de foie gras de canard frais mi-cuit
  - 10 g de sucre en poudre
  - 1 gouttes de tabasco
  - 1 tour de moulin de poivre noir
  - 1 feuille et demie de gélatine
- la pâte :
  - 150 g de poudre d'amandes
  - 150 g de sucre glace
  - 60 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)
  - 8 g de poudre d'oxyde de titane diluée ans 10 g d'eau minérale tiède (à trouver en pharmacie)
  - +
  - 150 g de sucre en poudre
  - 35 g d'eau minérale
  - 60 g de blancs d'œufs liquéfiés (blancs d'œufs ayant séjourné plusieurs jours au réfrigérateur)
- la ganache chocolat et figues :
  - 160 g de couverture ivoire ou de chocolat blanc
  - 45 g de pulpe de figues moelleuses (en sachet au rayon fruits secs)
  - la finition : brisures d'or ou scintillant or





**Préparation :** 1 heure 30 minutes

**Repos :** 30 minutes

**Réfrigération :** 24 heures

**Cuisson :** 55 minutes

### ***Marche à suivre :***

Commencez par préparer les carrés de gelée de foie gras.

Mettez la gélatine à ramollir 15 min dans de l'eau froide.

Pressez en fine purée le foie gras dans un tamis fin. Portez l'eau à ébullition avec le cube de bouillon de volaille émietté, la purée de foie gras, le tabasco, le sucre, le poivre. (Le mélange bouilli va trancher, mais c'est normal, une fois mixé, il sera lissé).

Hors du feu, mixez au mixeur plongeant jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporez la gélatine égouttée. Mixez 1 min puis versez dans un plat à gratin tapissé de film transparent sur une hauteur de 4 mm.

Lissez le dessus à la spatule. Laissez refroidir 1 h au réfrigérateur puis mettez le plat 2 h au congélateur. Démoulez la plaque et découpez des carrés de 1,5 cm. Remettez-les au congélateur.

Préparez la pâte des macarons. Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Diluez la poudre d'oxyde de titane dans l'eau tiède. Mélangez-la dans la première pesée de blancs d'œufs liquéfiés.

Versez-les sur la préparation sucre glace/amandes sans les mélanger.

Faites bouillir l'eau le sucre à 118 °C. Dès que le sirop est à 115 °C, simultanément, commencez à fouetter en neige la seconde pesée de blancs d'œufs liquéfiés.

Versez le sucre cuit à 118 °C sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50 °C avant de les incorporer dans la préparation sucre glace/amandes tout en faisant retomber la pâte. Versez-la dans une poche à douille lisse et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités des moules.



Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent. Saupoudrez-les de scintillant or.

Laissez croûter les coques au moins 30 min sur le plan de travail recouvert d'un torchon.

Préchauffez le four, chaleur tournante à 180 °C et faites-cuire 12 min en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. A la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.

Préparez la ganache chocolat/figues : mettez le chocolat haché à fondre dans une jatte au bain-marie. Incorporez la pulpe de figues.

Mixez 2 min au mixeur plongeant et versez dans un plat à gratin. Collez au contact de la ganache un film transparent. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Versez la ganache dans une poche douille à bout lisse.

Garnissez la moitié des coques d'une pointe de ganache.

Posez et appuyez légèrement, au centre, un carré de gelée.

Garnissez généreusement de ganache et recouvrez avec les autres coques.

Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur et sortez-les 2 h avant de les déguster.





## **MACARONS AU CHOCOLAT**

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

4 blancs d'œufs  
30 g de sucre en poudre  
250 g de sucre glace  
140 g de poudre d'amandes  
2 c à c de cacao amer en poudre  
- la ganache :  
25 cl de crème fraîche liquide  
1 c à s de miel  
200 g de chocolat noir à 70% de cacao  
30 g de beurre

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 15 minutes

### ***Marche à suivre :***

Dans un saladier, montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Versez le sucre glace, la poudre d'amandes et le cacao en poudre sur les blancs d'œufs en neige. Mélangez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.

Remplissez une poche à douille de pâte à macaron et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités du moule.

Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent et faites-les cuire au four à 150 °C pendant 15 min. Sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Préparez la ganache : faites bouillir la crème fraîche avec le miel puis versez-la sur le chocolat préalablement râpé. Mélangez doucement puis ajoutez le beurre en petits morceaux. Laissez refroidir.

Quand la ganache est froide, garnissez chaque macaron à l'aide d'une cuillère et disposez un second macaron sur le premier.



## ***MACARONS À LA FRAMBOISE***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

125 g de poudre d'amandes  
225 g de sucre glace  
100 g de blancs d'œufs  
20 g de sucre glace  
quelques gouttes de colorant Carmin  
150 gr de confiture de framboises avec pépins

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 8 minutes

### ***Marche à suivre :***

Tamisez ensemble les 225 g de sucre glace et la poudre d'amandes.

Réservez. Montez en neige, la moitié des blancs d'œufs.

Une fois montés, ajoutez l'autre moitié, ainsi que quelques gouttes de Carmin.

Continuez à battre les blancs puis ajoutez les 20 g de sucre glace.

Quand les blancs sont bien fermes et lisses, incorporez le mélange sucre et amandes. Mélangez délicatement votre appareil, à l'aide d'une spatule silicone (Il faut que le mélange retombe).

Remplissez une poche à douille de pâte à macarons et dressez des disques de pâte à intervalle et dosage réguliers juste avant la limite des cavités des moules.

Décollez le moule du plan de travail et laissez retomber deux ou trois fois successivement afin qu'ils s'étalent. Préchauffez votre four à 200 °C et faites-les cuire 2 minutes à 200 °C, puis terminez la cuisson à 160 °C, pendant 6 à 7 minutes.

Laissez vos macarons refroidir .

Décollez-les et garnissez de confiture de framboise pépins à l'aide d'une poche à douille. Collez les deux par deux.

Réservez-les 6 heures au réfrigérateur avant de les déguster.



## ***MACARONS À LA CRÈME DE WHISKY***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
30 g de sucre en poudre  
125 g de crème de Whisky  
100 g de chocolat blanc  
80 g de sucre en poudre  
Colorant alimentaire brun

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot et tamiser.

Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 30 gouttes de colorant brun dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène (il vous faut des blancs d'œufs préparés au frais 3/4 jours à l'avance).

Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.

Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.

Préparer vos deux moules silicone macaron.



Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson). Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles. Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.

**- La ganache à la crème de Whisky :**

Dans une poêle, faire un caramel à sec (c'est à dire avec seulement le sucre mais sans eau). Dans une casserole à part, faire bouillir la crème de whisky et y faire fondre le chocolat blanc.

Quand le caramel est prêt, le mélanger à la crème chocolat.

Laisser refroidir pour que la ganache se fige un peu.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



## ***MACARONS AU SPÉCULOOS***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
30 g de sucre en poudre  
80 à 100 g de pâte de Spéculoos  
3 biscuit Spéculoos  
Colorant alimentaire beige (en pâte)

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 17 minutes

**Repos :** 30 minutes



### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot et tamiser.

Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 30 gouttes de colorant beige dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène (il vous faut des blancs d'œufs préparés au frais 3/4 jours à l'avance).

Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.

Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.

Préparer vos deux moules silicone macaron.

Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).



Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles. Enfourner pour 17 minutes à 130 °C.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noisette de pâte de spéculoos.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



## ***MACARONS AU TIRAMISU***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
2 œufs  
205 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
1 cs de poudre à cappuccino  
30 g de sucre en poudre  
150 g de mascarpone  
75 g de sucre

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot.  
Ajouter ensuite la cuillère de poudre de préparation pour cappuccino et tamiser.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Bien mélanger pour une couleur homogène.  
Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).  
Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit



(la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.  
Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.

**- La crème au tiramisu :**

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre pour que cela mousse et s'éclaircisse.

Ajouter le mascarpone peu à peu et bien mélanger pour que la crème soit lisse.

Monter les blancs en neige ferme. Les incorporer ensuite dans la crème au mascarpone. Bien lisser l'ensemble et entreposer au frais quelques heures pour que la préparation se fige un peu.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de crème au tiramisu.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.





# ***MACARONS AU PAMPLEMOUSSE***

## ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
30 g de sucre en poudre  
1 pamplemousse  
180 g de sucre en poudre  
Colorant alimentaires jaune et orange

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

## ***Marche à suivre :***

### ***- Les macarons :***

Mixer finement le cacao avec le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Ajouter ensuite 10 gouttes de colorant jaune et 4 gouttes de colorant orange dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.  
Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).



Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.  
Enfourner pour 15 minutes à 125 °C.

**- La gelée au pamplemousse :**

Faire bouillir le jus de pamplemousse durant 3 minutes. Ajouter ensuite 2 cuillères de sucre en poudre mélangées au Vitpris et remettre à bouillir.  
Pour finir, ajouter tout le sucre restant et laisser prendre à ébullition durant 3 minutes, en tournant régulièrement à la cuillère en bois pour bien lisser le tout.  
Puis laisser refroidir.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de gelée au pamplemousse.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.  
On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



## ***MACARONS A LA RÉGLISSE***

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
150 g de chocolat blanc  
100 g de crème liquide  
30 g de sucre en poudre  
1 rouleau de réglisse  
Arôme alimentaire réglisse  
Colorant alimentaires noir (en poudre)

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot.  
Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Ajouter ensuite une cuillère à moka de colorant noir en poudre.  
Bien mélanger pour une couleur homogène.  
Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).  
Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.  
Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.



**- La ganache à la réglisse :**

Faire bouillir la crème pendant une minute.

Baisser sur feu doux, et ajouter le rouleau de réglisse et quelques gouttes d'arôme réglisse et le chocolat blanc à fondre. Bien lisser (on peut aussi faire fondre plusieurs bonbons à la réglisse à la place de l'arôme mais cela donne une ganache trop sucrée).

Retirer ensuite du feu et faire tiédir pour que la préparation se fige un peu.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



## **MACARONS AU CITRON**

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
2 jaune d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
40 g de maïzena  
25 g de beurre  
2 citron jaunes  
30 g de sucre en poudre  
Colorant alimentaires jaune

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur. Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite 20 gouttes de colorant jaune dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène. Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant. Préparer vos deux moules silicone macaron. Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson). Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles. Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.



**- La crème au citron :**

Délayer la maïzena dans 20 cl d'eau, ajouter le beurre et porter à ébullition.  
Hors du feu, ajouter le zeste et le jus des citrons, les jaunes d'oeufs et le sucre.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de ganache.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.  
On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.





## ***MACARONS SALÉS CHÈVRE ET FIGUE***

***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
200 g de sucre glace  
50 g de poudre d'amandes  
75 g de poudre de noisettes  
2 fromage de chèvre en bûche  
80 g de confiture de figue au thym  
30 g de sucre en poudre  
Colorant alimentaires noir et rouge  
Sel, poivre  
Quelques branches de thym

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 15 à 20 minutes

**Repos :** 30 minutes



***Marche à suivre :***

***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot.  
Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Ajouter ensuite une pointe de couteau de colorant rouge et une de colorant noir dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.  
Donner quelques tours de moulin et mélanger une dernière fois.  
Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités



(ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).

Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit (la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.

Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.

**- La garniture au chèvre et à la figue :**

Trancher les fromages de chèvre en rondelles fines et régulières.

Préparer une compotée de figues au thym (ou bien des confitures de figues au thym existent toutes prêtes dans les rayons des épiceries fines ou hypermarchés).

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une tranche de fromage de chèvre et une pointe de confiture de figue au thym.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



# ***MACARONS AUX FRAISES TAGADA***

## ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
210 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
150 g de fraises Tagada  
10 cl de crème liquide  
30 g de chocolat blanc  
30 g de sucre en poudre  
Colorant alimentaires fuschia

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

## ***Marche à suivre :***

### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot.  
Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Ajouter ensuite quelques gouttes de colorant fuschia ou rouge dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.  
Donner quelques tours de moulin et mélanger une dernière fois.  
Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).  
Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit



(la période de «croustade» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.

Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.

**- La ganache à la fraise Tagada :**

Faire bouillir la crème pendant une minute.

Baisser sur feu doux, et ajouter les fraises Tagada et le chocolat blanc à fondre.

Bien lisser (courage, car la préparation contient de la gélatine à cause des bonbons).

Retirer ensuite du feu et faire tiédir pour que la préparation se fige un peu.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons. Coller les coques de macarons deux à deux avec une tranche de fromage de chèvre et une pointe de confiture de figue au thym.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.





## **MACARONS À LA PISTACHE**

### ***Ingrédients (pour 28 Macarons 2 moules) :***

3 blancs d'œufs  
2 jaunes d'œufs  
205 g de sucre glace  
125 g de poudre d'amandes  
20 g de pistaches vertes (non salées !)  
10 cl de crème liquide  
50 g de pâte de pistache  
20 g de beurre mou  
30 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
Colorant alimentaires vert et jaune

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 13 minutes

**Repos :** 30 minutes

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot.  
Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.  
Monter les blancs en neige ferme et le sucre jusqu'à obtention d'un effet «bec d'oiseau», c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.  
Ajouter ensuite 20 gouttes de colorant vert et 6 gouttes de colorant jaune dans les blancs fermes et bien mélanger pour une couleur homogène.  
Donner quelques tours de moulin et mélanger une dernière fois.  
Incorporer la poudre tamisée dans les blancs, et mélanger à la spatule en silicone.  
Le mélange doit être brillant, lisse et former un ruban en retombant.  
Préparer vos deux moules silicone macaron.  
Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse dans les cavités (ceux-ci devraient mesurer environ 4 cm de diamètre après cuisson).  
Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins, voire même toute une nuit



(la période de «croûtage» sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four). Déposer les 2 moules macarons sur des grilles.  
Enfourner pour 13 minutes à 150 °C.

**- Le fondant à la pistache :**

Délayer la pâte de pistache dans la crème liquide tiédie.  
Ajouter un sachet de sucre vanillé et porter à ébullition. Mélanger les jaunes d'oeufs avec l'autre sachet de sucre vanillé. En prélever une cuillère à mélanger avec la crème de pistache bouillante. Mélanger le tout ensuite et porter à 85 degrés avec la spatule THERMOKOLA. Puis mettre aussitôt à refroidir.  
Ajouter le beurre mou et mettre au frais.

**- Montage :**

A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons (s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson).  
Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de fondant à la pistache.

**- Conservation :**

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.  
On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.



## ***LES PALETS DE CHOCOLAT BLANC À LA ROSE***

### ***Ingrédients (pour 56 mini palets) :***

200 g de chocolat blanc  
40 g de crème liquide  
20 g de pétales de rose cristallisés  
Essence de rose alimentaire

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 2 minutes

**Frais :** 2 heures

### **Matériel :**

1 balance ménagère  
1 petite casserole  
1 mini hachoir  
1 cuillère en bois  
1 plaque en silicone

### ***Marche à suivre :***

#### ***- Les macarons :***

Faire fondre à feu doux dans une casserole le chocolat blanc et la crème.  
Pendant ce temps, hacher les pétales de roses cristallisés.  
Lisser le chocolat à la cuillère en bois, incorporer ensuite quelques gouttes d'essence et les grains de rose.  
Verser dans des alvéoles en silicone et réserver au frais au moins 2 heures (mais pas au réfrigérateur).

#### ***- Conservation :***

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant.  
On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante.

# La Collection Jean Daudignac c'est aussi...



Lavable au lave vaisselle.  
Four traditionnel et micro-ondes  
- 40 °C à + 240 °C.  
Evite l'utilisation de matières grasses.



Terrine



Baeckofe



Poisson simple



Entonnoir à piston



Poisson double



Cuvier Vapeur



Papillote



Couvercle



Tri Cook

L'envoie de la cuisson à l'étouffée

# ***NOTES***

---

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.









