

NOTICE D UTILISATION - RECOMMANDATIONS

Chers Clients,

Vous venez de faire l'acquisition du Kit Succès macarons TEleshopping.

Nous vous invitons à suivre la recette ci-après pour la réalisation de macarons.

Lisez bien les recommandations et les précautions à prendre avant de commencer.

Les moules en silicone remplacent avantageusement la feuille de cuisson et les plaques en tôle.

Ils sont moins lourds, plus écologiques et plus malléables que le papier cuisson.

Recommandations pour les coques

BLANCS D'ŒUFS - Utilisez des blancs dit liquéfiés et à température ambiante.

Le blanc d'œuf peut se conserver jusqu'à 6 mois dans des récipients fermés à température ambiante, à condition qu'il ne contienne pas de jaune. Le blanc d'œuf frais et cassé dans l'instant à pour effet de monter en volume et de retomber en soupe lors des mélanges. Le résultat après la cuisson est décevant. N'achetez pas des œufs frais du jour pour réaliser vos macarons. Réservez vos blancs d'œufs à température ambiante pendant minimum 2 à 3 jours.

Ne jamais monter des blancs avec une particule de jaune d'œuf.

COLORANTS - Préférez les colorants en poudre. Le colorant liquide à pour effet de détendre la pâte à macarons et ne permet pas d'obtenir des couleurs bien franches.

Le dosage des colorants en poudre doit se faire avec une pointe de couteau. Deux pointes de couteaux pour une recette. Jouer aussi sur les nuances en assemblant les couleurs.

Exemple : pour un vert pastel, il faut ajouter une pointe de jaune à votre vert.

MERINGUE ITALIENNE - Une meringue italienne se fait avec des blancs d'œufs montés et du sirop coulé à 121°C dans les blancs en neige. Utilisez uniquement des sucres en morceaux pour la cuisson de sirop. Du sucre en poudre est moins raffiné et aurait pour risque de faire masser le sucre avant d'arriver à la température souhaitée.

Munissez-vous d'un récipient d'eau et d'un pinceau. Nettoyez au pinceau les pourtours de la casserole au pinceau pour dissoudre le sucre collé sur les parois lors de l'ébullition. Si votre casserole n'est pas propre, le sucre pourrait se masser et caraméliser avant la température souhaitée.

Après avoir versé le sucre, continuez de mélanger la meringue au fouet jusqu'à refroidissement à une température en dessous de 45°C. Procédez au mélange de la meringue à la masse en deux fois.

DRESSAGE - Ne remplissez pas les alvéoles dans la totalité. Laissez un demi centimètre de chaque côté. Utilisez une douille unie. Relevez votre tapis silicone et laissez retomber pour que la pâte vienne s'étaler régulièrement dans les

alvéoles. Laissez croûter (séchés à l'air libre) 20 à 30 minutes avant cuisson.

CUISSON - Le temps de cuisson est donné à titre indicatif. En effet, aucun four n'a le même pouvoir de répartition de chaleur. Il faut donc ajuster plus ou moins le temps de cuisson.

ASSEMBLAGE - Il est important de bien laisser refroidir les coques avant le garnissage.

CONSERVATION - Stocker au réfrigérateur dans des boîtes hermétiques pour une conservation de 3 à 4 jours. La congélation reste une bonne solution pour la conservation et pour la qualité gustative. Après décongélation, le macaron retrouve ses qualités gustatives. Il est fondant à l'intérieur, croquant en surface.

Recommandations pour le fourrage

La qualité du fourrage implique le choix de la qualité des ingrédients de base. (Lait, beurre, coulis de fruit). Réservez une heure au réfrigérateur votre préparation avant de garnir vos macarons pour une meilleure texture au dressage (moins fluide).

Quelle recette de coques faut-il choisir : la meringue italienne ou la meringue française ?

Tout dépend de la recette de votre fourrage.

Les recettes à base de meringue française sont généralement utilisées pour les fourrages à faible taux d'humidité telles que les ganaches ou les crèmes au beurre.

Préférez la meringue italienne pour un fourrage contenant un fort taux d'humidité telles que les crèmes au citron, les crèmes au beurre à base de coulis de fruit, les confitures ou les crèmes fouettées.

Vous obtiendrez un meilleur résultat esthétique avec une recette de coques à base de meringue italienne.

Le sucre ayant cuit rend plus imperméable l'humidité que rejetterait un fourrage contenant un taux d'humidité élevé. Sur le plan gustatif : Les textures de coques sont différentes. La meringue italienne est plus suave, à une mâche plus collante, un aspect plus brillant. La meringue française, plus mate, plus croquante.

RECETTE POUR 28 MACARONS (SOIT 2 PLAQUES DE 28 EMPREINTES)

Avant de commencer, choisissez votre type de meringue (française ou italienne). Pour cette recette, nous vous conseillons une base de meringue italienne qui s'adapte mieux aux fourrages à base de coulis de fruits.

- 1 Préparer toutes vos pesées au préalable (fourrages et coques).
- 2 Préparez le fourrage en premier pour lui laisser le temps d'avoir une texture crémeuse au dressage en le réservant au réfrigérateur.
- 3 Réalisez vos coques macarons.

PRÉPARATION FOURRAGE

- 250 g de beurre
- 110 g de sucre
- 15 g d'eau
- 50 g de blancs d'œuf
- 50 g de lait entier
- 25 g de jaunes d'œuf

Mélangez le sucre, l'eau les blancs d'œufs et le lait entier. Portez la préparation à 83 °C en remuant régulièrement à l'aide de la thermospatule en prenant soin de bien racler régulièrement sur toute la surface du fond de la casserole. Versez la préparation dans les 250 g de beurre coupé en dés dans une bassine et laissez diffuser la chaleur sur le beurre 2 à 3 min.

Remuez ensuite régulièrement au fouet sans arrêt.

A partir d'une certaine température de refroidissement, la préparation épaissit et se transforme en un état de crème homogène.

Ce n'est que lorsque la préparation aura refroidi à une certaine température que la préparation épaissira. Ne perdez donc pas patience.

POUR AROMATISER LES INTÉRIEURS AU CHOIX

Option 1

Portez à ébullition 20 % de coulis sucré à 10 % (framboise, mangue, myrtilles etc....)

C'est-à-dire pour 100 grammes de coulis (90 g de purée de fruit + 10 g de sucre).

Laissez refroidir et mélanger à la préparation crémeuse.

500 g de crème, 100 g de coulis.

Option 2

Ajoutez 20 % de confiture, pâte à pistache, praliné, caramel au beurre salé, spéculos etc...

Option 3

Pâte de fruit : 1 kg de fruit, 500 g de sucre à porter à ébullition pendant 7 min.

COQUES MACARONS

2 Plaques macarons 28 X 2 empreintes
= 650 gr de pâte à macaron.

MERINGUE

1 - Version meringue française

- 135 g de sucre
- 200 g de blancs (blancs à température ambiante)
- Colorant en poudre (2 pointes de couteau)

Serrez les blancs

- 190 g de poudre d'amande
- 300 g de sucre glace

Ajoutez en deux ou trois fois les blancs à la préparation en poudre.

Dressez et cuire à 160 °C pendant 14 min environ.

Attention ! Vérifier le temps cuisson selon l'aspect et la texture (la cuisson peut varier d'un four à l'autre).

2 - Version Meringue Italienne

Dans un récipient verser :

- 400 g Tant pour tant soit (200 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre glace).
- 70 g de blanc d'œuf liquéfié.

SIROP : - 200 g de sucre en morceaux - 75 g d'eau

BLANCS EN NEIGE : - 75 g de blancs d'œuf - Colorant en poudre

Dans une casserole parfaitement propre, verser vos sucres en morceaux et l'eau.

En début de cuisson, nettoyer à l'aide d'un pinceau bien propre et de l'eau les parois de la casserole.

Versez les blancs liquéfiés dans votre robot ou bassine avec 2 pointes de couteaux de colorants en poudre.

Vérifiez à l'aide de la thermospatule thermokola la température du sirop en cours de cuisson.

Montez les blancs lorsque le sucre sirop est à 115°C .

Versez le sirop sur les blancs montés en une seule fois.

Continuez le mélange de la meringue au fouet jusqu'à une température inférieure à 45°C.

Vérifiez à l'aide de votre main la température estimée du récipient.

Incorporez en trois fois la meringue italienne dans la préparation (tant pour tant, blancs d'œufs).

Dressez à l'aide d'une douille unie et une grande poche sur les alvéoles sans remplir complètement.

Soulevez le tapis et laissez retomber une fois.

Faites cuire les macarons environs 14 min plus ou moins selon les types de four à 160 °C sur une grille.

Laissez refroidir 30 min les coques.

Retournez la moitié des quantités de coques disponibles et dressez à la poche une quantité suffisante du fourrage préparé préalablement sur chacune d'entre elles.

Recouvrez les autres demi coques sur chaque dressage et stockez de préférence au congélateur avant de les consommer. Le passage qu congélateur leur donnent un

fondant et des qualités gustatives inégalables.

