



A P P R E N D R E L A
P Â T I S S E R I E
F R A N Ç A I S E



APPRENDRE LES

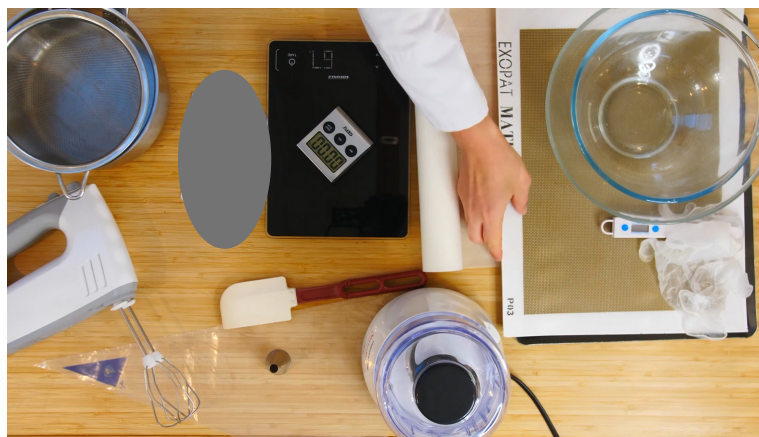
MACARONS



CAHIER
OFFERT



LISTE MÉTÉRIELS



Plaque aluminium anti-adhésif 30 x 40 cm	x 1	Plaques 30 x 40 cm
Spatule Maryse haute température	x 1	Maryse 270 C°
Tapis silicone Silpat	x 2	Tapis Silicone
Thermomètre digital	x 1	Thermomètre digital
Poche à douille	x 1 boîte de 100	Poche à douille
Douille lisse ronde 10mm	x 1	Douille de 10 mm
Minuteur pâtisserie	x 1	Chronomètre
Tamis maille 0.2 mm	x 1	Tamis
Batteur électrique main	x 1	Batteur électrique
Petit mixer	x 1	Robot mixer
Balance	x 1	Balance
Petite Casserole en acier	x 1	Fond épais
Cul de poule grand	x 1	Cul de poule
Cul de poule petit	x 2	Cul de poule petit 1 L
Les gants		Facultatifs

LES COQUES

MERINGUE ITALIENNE

TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

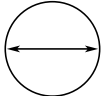
TEMPS DE CUISSON

18 minutes

PORTIONS

24/30 macarons

INGRÉDIENTS

Macarons meringue italienne	Recette S 48 coques 24 macarons	Recette M 60 coques 30 macarons	 Diam 3.5 cm
Poudre d'amandes	125 gr	160 gr	Mixer les deux poudres, puis tamiser le TPT
Sucre glace	125 gr	160 gr	
Blanc d'oeufs	45 gr	58 gr	Mélanger le TPT avec les blancs d'oeufs et le colorant, puis incorporer la meringue en deux fois. Macaronner
Colorant rouge	QS	QS	
Blanc d'oeufs	45 gr	58 gr	Cuire le sucre et l'eau à 118 C°. Démarrer les blancs d'oeufs à 105-110 C°, en petite vitesse, puis, augmenter la vitesse petit à petit. Une fois les blancs montés mais pas trop ferme, incorporer le sirop de sucre à 118 C°, quand la meringue est à 50 C°. Mélanger au premier appareil.
Eau	33 gr	42 gr	
Sucre en poudre	125 gr	160 gr	

QS : Quantité Suffisante

MACARONS POMME D'AMOUR

TEMPS DE PRÉPARATION

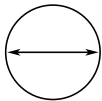
45 minutes

REPOS FROID

2h

PORTIONS

30 macarons
environ

Ingrédients	Recette S Pour 24 macarons	Recette M Pour 36 macarons	 Diam 3.5 cm
30 macarons environ			Préparer les macarons à la meringue italienne.
Crème fraîche	8 cl	12 cl	Faire bouillir la crème avec la moitié du sucre fondant, puis faire refroidir. Mélanger le beurre en pommade avec l'autre moitié du fondant. incorporer doucement la crème refroidie au mélange beurre-fondant.
Sucre fondant	70 gr	105 gr	
Beurre	115 gr	170 gr	
Arôme barbe à papa	2 gr	3 gr	Ajouter l'arôme barbe à papa. Garnie les coques de macaron, planter un bâton de sucette dans chaque macaron et mettre à refroidir 2h au réfrigérateur.
Sucre semoule	250 gr	375	Pour le sucre cuit rouge, verser le sucre semoule et l'eau dans une casserole à fond épais, porter à ébullition. Ajouter le glucose et porter l'ensemble à 150 C°. Ajouter le colorant et continuer la cuisson à 155C°. Plonger la casserole dans une bassine d'eau froide, pour stopper la cuisson. Prendre les macarons sur bâton et les tremper un à un dans le sucre cuit. Déposer les macarons sur un papier cuisson pour les laisser refroidir.
Glucose	75 gr	113	
Eau	10 cl	15 cl	
Colorant rouge	QS	QS	

QS : Quantité suffisante

1/2

