

Macarons



Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.300	<u>Macarons</u>
Sucre glace	0.300	Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
Blancs d'œufs	0.110	Mélanger le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs.
Sucre semoule	0.300	Verser les blancs d'œufs colorés sur le mélange sucre glace, poudre d'amandes, sans les mélanger.
Eau	0.075	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œufs montés déjà à moitié en neige.
Blancs d'œufs	0.110	Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute. Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes. Attendre que la meringue italienne soit à 50°C avant de la retirer du batteur, l'incorporer dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte vers les bords du cul de poule tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que la pâte commence à briller. Dresser sur feuille de cuisson, laisser crouter environ 30 minutes. Cuire à 155°C environ 12 minutes.