

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Macarons au chocolat

Recettes		Quantités	Progression
Sucre glace	0.250	<u>Pâte à macarons chocolat</u> Tamiser le sucre et la poudre d'amande avant de peser Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes Mettre les blancs crus dessus sans les mélanger Mettre les blancs dans la cuve du batteur Cuire le sucre semoule avec un peu d'eau Quand le sucre est à 110° mettre à tourner les blancs au fouet. A 118° verser le sucre sur les blancs en réduisant la vitesse. Laisser tourner doucement jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la meringue italienne avec le tant pour tant et la poudre de cacao. Remuer énergiquement pour faire retomber l'appareil. Eventuellement si l'appareil est trop ferme, ajouter une cuillère de blancs d'œufs crus Dresser sur feuille à la poche. Laisser croûter une heure ou deux Cuire sur plaque doublée à 160°C 16mn environ A la sortie du four, mettre la plaque en biais et verser un peu d'eau sous la feuille de papier Débarrasser la feuille sur une grille	
Amandes en poudre	0.250		
Blancs crus	0.095		
Cacao en poudre	0.030		
Blancs	0.095		
Sucre	0.250		
Crème	0.150	<u>Ganache de garniture</u> Faire bouillir la crème avec la vanille fendue Retirer la gousse, incorporer la couverture Passer un peu le mixer pour lisser	
Couverture noire	0.300		
Gousse de vanille	1/2		
		<u>Finition</u> Sur la moitié des fonds de macarons, mettre à la poche un peu de ganache Recouvrir avec l'autre fond et réserver	