

Les macarons lisses



Pour environ 50 macarons (100 coques)

Biscuit macarons :

240g sucre glace

240g poudre d'amande

100g blancs d'œufs

240g sucre semoule

80g eau

100g blancs d'œufs

Qs. Colorant

Mixer puis tamiser le sucre glace et la poudre d'amande

Mélanger grossièrement le sucre glace et la poudre d'amande avec la moitié des blancs (100g)

Cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C puis verser sur les blancs d'œufs restant colorés afin de réaliser une meringue italienne.

Une fois les blancs montés et refroidis, incorporer aux poudres, macaroner bien le mélange afin de le faire retomber.

Pocher directement sur plaque, laisser croûter les macarons environ 30 minutes puis cuire 12 minutes à 150°C au four ventilé.

Crèmeux vanille

155g lait entier

155g crème

15g poudre de lait

50g sucre

50g jaunes

5g gélatine

20g eau

2 gousses vanille

Infuser le lait, la crème, la poudre de lait et les gousses de vanille.

Faire gonfler la gélatine dans l'eau.

Mélanger le sucre et les jaunes.

Cuire le crèmeux à la nappe (idem crème anglaise)

Ajouter la gélatine et refroidir immédiatement le crèmeux à 4°C.

Travailler légèrement le crèmeux, puis pocher.

<p><i>Crèmeux Tonka</i></p> <p>155g lait entier 155g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau 1 fève de tonka</p>	<p><i>Crèmeux Banane flambée</i></p> <p>150g banane flambée 175g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>	<p><i>Crèmeux Fraise</i></p> <p>150g fraises 160g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>
<p><i>Crèmeux Fruits exotiques</i></p> <p>150g fruits exotiques 160g crème 15g poudre de lait 75g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>	<p><i>Crèmeux Mangue</i></p> <p>150g mangue 175g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>	<p><i>Crèmeux Fraise des bois</i></p> <p>150g fraises bois 160g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>
<p><i>Crèmeux Lavande</i></p> <p>155g lait entier 155g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau 10g fleurs de lavande</p>	<p><i>Crèmeux Citron</i></p> <p>100g jus de citron 5g zeste de citron 165g sucre 15g poudre à crème 135g œuf 85g beurre 35g Couverture ivoire 1,5g gélatine poudre</p>	<p><i>Crèmeux Menthe</i></p> <p>155g lait entier 155g crème 15g poudre de lait 50g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau 10g feuilles de menthe</p>
<p><i>Crèmeux Betterave</i></p> <p>155g betterave cuite 155g crème 15g poudre de lait 30g sucre 50g jaunes 4g gélatine 20g eau</p>		

Montage :

Décoller les macarons du papier cuisson, préparer le matériel, la poche à douille ...

Garnir les macarons au centre de façon régulière.

Disposer le second biscuit délicatement en effectuant une légère rotation.