

# MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?

## L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/macarons-rates-secs-collerette-fissures-eclates-explications/>

Macarons ratés: (secs, sans collerette, colerette trop fine, fissurés, plats, éclatés, tachés?)  
Pourquoi? Comment réussir les macarons?

### Conseils et Astuces pour réussir les Macarons

Nous avons tous ratés des macarons, car c'est une recette très délicate: Le taux d'humidité de l'air, la qualité des ingrédients, le type de four, le type de colorant, les blancs d'uf pas à la bonne température, etc... et c'est la catastrophe !Je liste ici toutes les astuces pour ne plus rater ses macarons, même s'il faut être honnête: il faut plusieurs tentatives pour tout maîtriser. Même les professionnels ont un taux de rejet, car c'est une préparation très sensible...

### Comparaison de 3 recettes de Coques De Macarons

#### Recette du Macaron, version meringue Française (recette de M.O.F)

La Recette de macaron à la meringue Française se réalise avec une meringue Française, c'est à dire des blancs montés en neige et serrés avec du sucre, auxquels on ajoute le tant pour tant (sucre et Poudre d'amandes).Avantage : La méthode Française est plus facile que l'Italienne et forme une plus belle colleretteInconvénient : Les coques sont moins lisses qu'avec la méthode Italienne

#### Recette du Macaron, version meringue Italienne (recette de M.O.F)

La Recette de macaron à la meringue Italienne se réalise avec une meringue Italienne : des blancs montés en neige puis cuits avec un sirop cuit, auxquels on ajoute un tant pour tant (sucre et Poudre d'amandes).Avantage : La coque est plus lisse qu'avec la méthode FrançaiseInconvénient : Cette méthode est plus difficile

#### Recette du Macaron, version meringue Suisse (recette de M.O.F )

La Recette de macaron à la meringue Suisse se réalise avec une meringue Suisse, c'est à dire des blancs montés en neige cuits au bain-marie, et auxquels on ajoute le tant pour tant (sucre et Poudre d'amandes). On considère que cette recette est "entre" les 2 méthodes Française et Italienne. Dans le milieu professionnel, peu sont ceux qui utilisent cette méthode suisse, le choix se réduit souvent aux 2 autres méthodesAvantage : La méthode Suisse est plus facile que l'ItalienneInconvénient : Ces coques sont moins lisses qu'avec la méthode ItalienneInconvénient : Ces coques forment une collerette moins jolie qu'avec la méthode Française

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

### **Macarons en forme de dômes: pas assez plats**

La coque n'est pas plate mais arrondie, on obtient une forme de dome plutôt qu'une forme plate

- Vous n'avez pas tapé la plaque. Il est recommandé de taper les plaques afin d'applatir les coques, juste avant le croutage. C'est une technique que tous les professionnels utilisent. Cela permet également de chasser les bulles d'air. Une méthode est de taper les plaques «par en dessous» plusieurs fois. Une autre méthode qui est peut-être plus efficace, c'est de laisser tomber les plaques de 40 centimètres sur un plan de travail
- Votre appareil (pâte) est trop lourd, et ne peut pas s'applatir: Cela arrive quand la poudre d'amandes n'a pas été tamisée: si vous ne tamisez pas, vous incorporez des matières trop lourdes dans la pâte. Cela arrive également avec des poudres d'amandes trop grasses: Essayez de faire sécher la poudre d'amandes sur une poêle à feu doux pendant une à deux minutes et faire refroidir: la poudre d'amandes a séché, elle sera plus légère et le macaron moins lourd

### **Macarons trop plats**

A l'inverse, la coque est aplatie, elle manque de volume

- Vous avez sûrement trop macaronné: l'appareil est devenu trop liquide, et ne tient pas. C'est la principale difficulté de la recette: Pas assez macaronné, et le macaron va faire des cloques, mais trop macaronné, et le macaron est trop liquide.... Il faut faire le test du ruban pendant le macaronnage: laisser tomber l'appareil et voir s'il accroche (pas assez macaronné), s'il coule en liquide (trop macaronné), ou tombe en ruban (arrêter le macaronnage)
- Votre recette a des proportions trop liquides: modifiez votre recette
- Vous n'avez pas assez monté les blancs en neige et l'appareil manque de volume à cause des blancs trop liquides. Pensez à monter vos blancs entre 10 et 15 minutes à vitesse moyenne, et à ajouter une cuillère de sucre pour serrer les blancs
- La collerette se forme avec les blancs en neige. Si vos macarons sont sans collerette, c'est que les blancs n'ont pas été battus assez longtemps. Il faut impérativement obtenir des blancs en neige fermes. Une méthode pour savoir s'ils sont assez fermes, c'est de retourner le récipient dans lequel ils sont battus: si les blancs coulent, ils ne sont pas assez fermes. Également, faire le test du «bec d'oiseau (voir photo ci-dessous)»: en soulevant les blancs avec un fouet, ils doivent former une pointe qui tombe (mais légèrement), une forme de bec d'aigle. Également, pensez à mettre du sucre pour les serrer.
- Les blancs n'étaient peut-être pas assez vieillis: il est recommandé de séparer les blancs des jaunes 2 jours minimum, et de réserver au frais. Les blancs vont se liquéfier et monteront mieux car les blancs vieillis sont moins visqueux que les frais.
- Les blancs n'étaient peut-être pas à température ambiante? Il faut sortir les blancs du frais au minimum une heure (certains attendent une journée...), afin qu'ils soient à température ambiante avant de les monter en neige

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

- Le four: Un four à chaleur tournante donnera de plus jolis macarons et une meilleure collerette
- La double plaque: C'est un conseil qui marche et qui ne marche pas.... tout dépend de votre four... Essayer d'enfourner vos macarons sur deux plaques plutôt qu'une seule: deux plaques permettraient de cuire le dessous des coques plus lentement, laissant apparaître la collerette. Certains conseillent de chauffer une plaque dans le four, puis de poser la deuxième avec les macarons, d'autres disent qu'il faut mettre les deux plaques en même temps.
- Silpat ou papier sulfurisé ?? Il vaut mieux éviter le Silpat, qui isole trop la coque de la plaque. Des coques dressées sur du papier sulfurisé monteront mieux qu'avec un tapis de silicone (le silpat)
- Meringue Italienne ou Française ? La technique du macaron avec une meringue Française a tendance à donner de meilleures collerettes
- Aussi surprenant que cela puisse paraître, les colorants peuvent aider à former une belle collerette. Ainsi si vous cherchez à obtenir des macarons sans couleur, il vaut quand même mieux ajouter un colorant neutre ou blanc

### **La collerette monte pendant la cuisson puis retombe**

La collerette, cet anneau à bulles au pied de la coque, s'est développée pendant la cuisson, elle est haute et belle, puis elle s'affaisse (pendant ou après la cuisson....)

- La collerette apparaît sûrement trop vite pendant la cuisson, lorsque le haut du macaron commence à cuire plus tard, il va s'effondrer sur la collerette: Il faut retarder la cuisson de la collerette. On peut utiliser la double plaque pour retarder la cuisson, avec un silpat entre les deux plaques
- La coque cuit peut-être trop vite : il faut baisser la température du four
- votre four et/ou ingrédients ne se prêtent pas à la meringue italienne: essayer la méthode de la meringue française
- un four à chaleur tournante donnera de meilleurs résultats

### **Le macaron fissuré, fendu ou craquelé**

La coque de macaron n'est pas lisse, des fissures ont apparu pendant la cuisson. Vos macarons sont fissurés, craquelés et c'est irrattrapable !

- La première raison, c'est que vous n'avez pas laissé crouter. En laissant crouter, la coque devient plus dure que le fond de la coque, l'humidité ne peut pas s'échapper par le haut de la coque, et ainsi ne se fissure pas. Les impatientes négligent le croutage et auront souvent ce problème ! (D'autres prétendent qu'il ne faut pas crouter avec une meringue italienne, mais c'est souvent inexact). Il faut laisser crouter au minimum 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte n'accroche pas lorsqu'on effleure la coque avec un doigt. Dans certains cas (chaleur, humidité, texture de la pâte, etc....) il faut attendre plus d'une heure.
- Une autre raison, c'est l'humidité de l'appareil: la pâte à macaron est trop liquide. Il faut revoir les proportions d'oeuf. Egalement, vous avez peut-être trop macaronné.
- Une autre explication, c'est l'humidité trop élevée dans le four: la solution, c'est de mettre une

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

cuillère en bois dans la porte pour laisser l'humidité s'échapper pendant la cuisson. Il faudra surement allonger le temps de cuisson. A Gauche: Essai, avec la porte du four fermée : les macarons sont fissurés A Droite : avec le même appareil, avec la porte du four entrouverte (cuillère en bois) : les macarons ne sont pas fissurés

- Il semblerait que dans certains cas, la double plaque permet d'éliminer ce problème (d'après l'internaute Annie)

### **Le macaron éclaté**

Pire qu'une coque de macaron fissuré, la coque est éclatée, reconnaissable avec un cratère de mini volcan: le macaron a l'air explosé. J'ai vu ce problème jusqu'aux cuisines d'un MOF...

- La première explication, c'est les ingrédients qui ne sont pas adéquats. Cela arrive le plus souvent à cause du colorant que vous avez choisi. Il faut absolument éviter les colorants liquides et passer à un colorant en poudre

- Deuxième explication, le temps de croustissage. J'ai compris ce problème avec la moitié d'une fournée qui était désastreuse (tous éclatés) alors que l'autre moitié était parfaite: j'ai dressé mes coques sur deux plaques. J'ai enfourné la première plaque et le résultat après cuisson était parfait. La deuxième attendait son tour avant le four et avait donc croustissé plus longtemps (13 minutes de cuisson de la 1ère plaque) : La deuxième plaque était un échec: tous les macarons étaient éclatés.

Le temps de croustissage est donc important : trop croustillés et les macarons peuvent éclater

- On ne passe ni pinceau mouillé, ni doigt humide, ni cuillère mouillée, etc... sur un macaron !

- Ceci arrive également lorsqu'on a essayé de gommer la «pointe» sur le macaron. En essayant d'enlever la pointe, on a abîmé la texture du macaron avant d'enfourner

### **Le fond du macaron reste collé**

Vos macarons semblent cuits, vous les sortez puis après refroidissement, vos macarons restent collés à la plaque: le dessus reste dans les doigts, le reste sur la plaque

- Vous n'avez pas cuit assez longtemps

- Vous décollez le macaron par "le haut", hors il faut le décoller en décollant le papier sulfurisé "par le bas", sans tirer sur le macaron. (on décolle le papier du macaron plutôt que de retirer le macaron du papier)

- Éviter le tapis silicone qui ne cuit pas assez le dessous de la coque (le dessus cuit, pas le dessous... d'où le problème)

- Cela peut également arriver quand vous avez dressé vos macarons sur une plaque qui «accroche». Il faut mettre un papier sulfurisé

- Vous avez peut-être essayé de décoller les macarons trop tôt. Une fois sortis du four, il faut enlever le papier sulfurisé (avec les macarons) de la plaque, et laisser refroidir 10 minutes minimum avant de décoller les coques

### **Le macaron est creux**

Vos macarons sont creux, le dessus craque, tout le reste de la coque est au fond, et il y a un

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

espace entre les deux

- Cela arrive quand le macaron a cuit le dessus de la coque, mais trop lentement le fond: Il y a un différentiel de température qui a produit un creux. La première recommandation, c'est d'éviter le tapis silicone (Silpat), et d'utiliser un papier sulfurisé
- Le macaron a été cuit trop longtemps
- Vous avez trop «serré» vos blancs en neige, ils sont trop fermes, et votre pâte est trop proche d'une... meringue. Solution: macaronner plus longtemps pour détendre les blancs

### **Le macaron est trop sec et craque sous la dent !**

Vos macarons sont apparemment réussis, mais sont trop durs et craquent comme une biscotte !

- Cela arrive quand le four était trop chaud ou que vous avez laissé enfourné trop longtemps
- Après assemblage, il faut laisser reposer le macaron au frais avec sa ganache au minimum 24 heures, afin que le macaron reprenne en humidité
- Cela peut arriver juste après avoir sorti le macaron du réfrigérateur: le macaron semble raté car trop sec. En attendant 10 minutes à la sortie du frais, le macaron peut redevenir mou et parfait !
- A la sortie du four, ne pas laisser les macarons sur leur plaque, car ils continuent à sécher.... Il faut les retirer de la plaque dès la sortie du four

### **Le macaron est penché avec une demi-collerette**

Vos macarons sont penchés, et ressemblent à une casquette: la colerette s'est levée seulement sur un côté

- Cela arrive pour les raisons évoquées dans «Pas de colerette»: voir les explications
- Pendant le croutage faire attention que les plaques soient à l'horizontal. Idem pour le four, s'assurer que les plaques ne penchent pas
- Cela peut arriver quand les coques ont été dressées trop près les unes des autres, ou qu'elles n'ont pas été dressées en quinconce (il y a alors une mauvaise circulation de chaleur qui ne cuira pas uniformément les coques)
- La méthode de la meringue italienne a tendance à produire la casquette plus souvent que la méthode Française ...
- Dans certains cas, cela peut être dû au croutage. Un croutage trop long peut «trop» solidifier le haut de la coque qui va «glisser» sur l'intérieur liquide du macaron...réduire le temps de croutage

### **Les macarons difformes**

Vos macarons étaient ronds lorsque vous les avez enfournés, mais ils se sont déformés pendant la cuisson. Formes disgracieuses de coques qui ne peuvent pas être utilisées pour les macarons !

- Essayez une autre plaque: certaines plaques diffusent mal la chaleur, et la température n'est pas la même à différents endroits de la plaque, d'où une cuisson non homogène et des coques difformes. Essayez des plaques alvéolées: ce sont les meilleures pour cuire de beaux macarons
- Ne cuisez jamais plus d'une plaque à chaque fournée !
- Votre appareil à macaron n'était peut-être pas assez homogène ? Pensez à macaronner

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, ÉCLATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

suffisamment

- Des plaques à rebords diffusent mal la chaleur sur les côtés, et les macarons les plus à l'extérieur ont tendance à se déformer plus que ceux aux centres
  - Pensez à dresser les macarons en quinconce pour diffuser plus également la chaleur.
- Egalement, ne pas surcharger les plaques avec les macarons, essayez de dresser moins de macarons sur chaque plaque et de bien les espacer.

### **Les macarons collent**

Les macarons collent aux doigts, ou pire contre les dents...

- Trop de sucre dans votre pâte ? Si c'est le cas, vous caramélisez vos coques. Réduire la quantité de sucre...
- éviter le sucre roux, prendre un sucre semoule blanc
- Éviter les grumeaux dans le sucre qui ne pourront pas se mélanger à l'appareil. Un sucre resté trop longtemps dans les placards aura tendance à prendre en humidité et faire des «grumeaux» de sucre. Solution: faire sécher le sucre au four 10 minutes, et tamiser
- votre sucre a peut-être fait des grumeaux et s'est mal mélangé au reste des ingrédients. Solution: tamiser le sucre avec la farine

### **Les macarons tachés...**

Des tâches apparaissent sur les macarons à la sortie du four...

- Possibilité de mauvais macaronnage. Un chef m'a dit que certains ingrédients peuvent s'être mal intégrés : Il ne faut pas hésiter à BATTRE
- Un pâtissier de mon entourage conseille de changer TOUS les ingrédients
- Cela peut arriver quand on met trop de colorant. Réduire, ou enlever le colorant
- Les blancs d'oeuf sont trop jeunes, pas vieillis, Résultat : les protéines n'arrivent pas à être «cassées» et l'appareil n'est pas homogène

### **Les macarons avec une auréole...**

Une auréole apparaît sur le macaron pendant la cuisson. Le centre et le pourtour de la coque ont une couleur différente. La cuisson n'est pas uniforme entre le centre et le pourtour de la coque

- Cela m'est arrivé avec des blancs d'oeuf trop vieillis. Et oui je sais... pas assez vieillis c'est pas bien et trop vieillis c'est pas bien non plus... Le temps de «vieillessement» est de 24 heures à 4 jours idéalement mais pas plus
- Cela m'est arrivé quand j'ai rajouté un peu de blancs (non battus) à la fin du macaronnage pour détendre l'appareil. (c'était une «astuce» recommandée dans un blog, et que je ne recommande pas DU TOUT).
- 1QJ'ai un doute par rapport à la présence de la Crème de Tartre que j'utilise pour éviter de grainer les coques. Ca pourrait expliquer l'auréole, mais je n'en suis pas du tout sûr... à confirmer...

### **Les macarons avec une pointe...**

## **MACARONS RATÉS: (SECS, SANS COLLERETTE, COLERETTE TROP FINE, FISSURÉS, PLATS, éclATÉS, TACHÉS?) POURQUOI? COMMENT RÉUSSIR LES MACARONS?**

On forme une pointe quand on couche les macarons, mais ils disparaissent vite car ils s'étalent. Le problème, c'est quand les macarons sortent du four avec cette pointe disgracieuse

- Cela arrive principalement quand vous n'avez pas assez macaronné la pâte, et elle est trop compacte
- Vérifiez les ingrédients et les proportions.... ça ne sert à rien d'enfourner si la pointe n'a pas disparu avant cuisson : Votre pâte est trop compacte

### **Les macarons pas lisses...**

Quand les macarons ont des boutons d'acné

- Ces boutons d'acné apparaissent quand on a pas assez macaronné
- Cela arrive quand on n'a pas tamisé les poudres : la poudre d'amandes ou le sucre glace font des cloques
- Cela peut arriver quand on a trop fouetté les blancs d'oeuf : ils sont tellement fermes qu'ils ne se mélangent pas au reste des ingrédients

### **La colerette étalée**

La colerette étalée "autour" de la coque... effet très intéressant mais pas désiré...

- Cela m'est arrivé quelques fois, et les blancs d'oeufs en étaient la cause : en changeant d'oeuf j'ai résolu le problème
- Cela peut arriver quand les blancs d'oeufs sont trop vieillis. Et oui... je sais... pas assez vieillis c'est pas bien, et trop vieillis c'est pas bien non plus !!