

RECETTE DU MACARON, VERSION MERINGUE ITALIENNE (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/macaron-meringue-italienne/>

La recette de base des macarons, méthode Italienne. Recette plus technique que la méthode Française, mais qui donne des coques de macaron plus lisses

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 13 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 44 coques de 5 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Coque De Macaron,

Ingrédients

Pour 22 Macarons de 5 cm de diamètre (44 coques)

110 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,6 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

Un peu d' Acide tartrique c'est une poudre qui sert à stabiliser les Blancs, et c'est facultatif

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

*Tant pour tant:

150 grammes de Sucre Glace

150 grammes de Poudre d'amandes

*Sirop

150 grammes de Sucre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

Pour 11 Macarons de 5 cm de diamètre (22 coques)

55 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,8 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

Un peu d' Acide tartrique c'est une poudre qui sert à stabiliser les Blancs, et c'est facultatif

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

*Tant pour tant:

RECETTE DU MACARON, VERSION MERINGUE ITALIENNE (RECETTE DE M.O.F)

75 grammes de Sucre Glace

75 grammes de Poudre d'amandes

*Sirop

75 grammes de Sucre

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

Pour 16 Macarons de 5 cm de diamètre (32 coques)

80 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

Un peu d' Acide tartrique c'est une poudre qui sert à stabiliser les Blancs, et c'est facultatif

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre

*Tant pour tant:

109 grammes de Sucre Glace

109 grammes de Poudre d'amandes

*Sirop

109 grammes de Sucre

36,3 grammes d'Eau 3,63 Centilitres/36,3 Millilitres

Instructions

1. Commencer par mixer au robot à lame ('robot coupe'), le tant pour tant (le Sucre Glace (150 g) et la Poudre d'amandes (150 g) en parts égales). Le but est de mouliner finement les poudres, ce qui évitera les grumeaux, et également de réduire la quantité de poudre qui sera filtrée lors du tamisage
2. Tamiser ce tant pour tant sur un bol
3. Ajouter une moitié des Blancs d'Oeuf (55 g pris de 1,8 Oeufs)
4. Mélanger à la spatule
5. Si vous voulez colorer les coques, c'est le moment d'ajouter le Colorant alimentaire
6. Attention, tous les colorants ne se valent pas... Certains peuvent faire éclater les macarons, voir mon article du blog qui parle des dangers à éviter (ICI). Privilégier un colorant hydrosoluble, et si possible en poudre
7. Sur la photo, la couleur semble trop dosée, mais puisqu'on va mélanger cette pâte aux blancs d'oeufs, la couleur va s'atténuer
8. La 2ème moitié des Blancs d'Oeuf (55 g pris de 1,8 Oeufs) doit être laissée à température ambiante pendant 1 heure avant de les utiliser : ils monteront mieux
9. Avant de battre les Blancs d'Oeuf, on peut ajouter une pointe de Acide tartrique sur les blancs, ce qui évite de les grainer, et de les monter en toute sécurité
10. La crème de tartre stabilise les Blancs d'Oeuf et leur permet de maintenir leur texture lorsqu'ils sont fouettés en neige. Elle augmente leur tolérance à la chaleur et peut aider à faire une jolie

RECETTE DU MACARON, VERSION MERINGUE ITALIENNE (RECETTE DE M.O.F)

collerette

11. Je précise que cette crème de tartre est facultative
12. Fouetter les Blancs d'Oeuf, à Vitesse Lente pendant 5 minutes. Avec le robot, j'utilise la vitesse 3 (sur 10)
13. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
14. Les Blancs d'Oeuf deviennent juste mousseux
15. Puis, après les 5 minutes, augmenter la vitesse du fouet à Vitesse Moyenne : les blancs commencent à monter. Avec le robot, j'utilise la vitesse 5 (sur 10)

Le sirop

16. Faire un sirop : Verser dans une casserole l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Sucre (150 g)
17. Faire chauffer l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et le Sucre (150 g) à feu vif
18. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine, trempé dans un verre d'eau, sur les bords de la casserole afin de nettoyer les cristaux de sucre qui risquent de surcuire et de faire masser le sirop
19. Le sucre sur le bord cuit, cristallise, puis retombe dans le liquide, le faisant cristalliser
20. Si votre sirop masse, il va cristalliser : (une sorte de mousse plus ou moins solide), et si votre sirop a massé, vous êtes juste bons à recommencer...
21. Faire bouillir
22. Veiller la température...
23. Lorsque la température du sirop atteint 90 C, augmenter la vitesse du fouet à Vitesse Elevée. Avec le robot, j'utilise la vitesse 8 (sur 10)
24. Quand le sirop atteint 118 C, retirer du feu...
25. Verser en filet ce sirop tout en fouettant
26. Avant d'ajouter le sirop, les blancs devraient en principe déjà être montés et blancs, presque fermes. Si ce n'est pas le cas, il faut absolument continuer de fouetter et monter les blancs avant d'ajouter le sirop
27. Verser à côté du fouet pour éviter les projections...
28. Puis une fois le sirop versé, fouetter à Vitesse Maximale 2 minutes pour faire chuter la température. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
29. Grâce à la chaleur du sirop, la meringue augmente en volume. Par ailleurs, le sirop cuit rend la meringue brillante
30. Après 2 minutes minimum, ou plus : La cuve ne doit plus être chaude au toucher, sinon, continuer de fouetter
31. Il faut impérativement obtenir des blancs bien montés, pour obtenir une belle collerette.
32. Pour savoir si on peut arrêter de fouetter, faire le test du «bec d'oiseau»: en retournant le fouet, la pointe fait un bec d'oiseau (plutôt un bec d'aigle !)
33. Ajouter le mélange tant pour tant dans la cuve avec les blanc d'oeufs montés

Mélange au robot

RECETTE DU MACARON, VERSION MERINGUE ITALIENNE (RECETTE DE M.O.F)

34. Première possibilité : Utiliser un robot (genre Kitchen Aid), et mélanger à la 'feuille' (appelé parfois le 'K')

35. Pas plus de 6 secondes au risque de trop macaronner

Alternative : Macaronnage manuel à la maryse

36. Deuxième possibilité : à la main. On peut bien sur réaliser ce mélange manuellement avec une maryse au lieu d'utiliser le robot (genre Kitchen Aid)

37. Mélanger très délicatement, en raclant les bords, en retournant puis l'appareil sur lui-même, mais sans jamais fouetter. Pour cette opération, on a besoin d'une maryse

38. Le résultat obtenu est le même qu'au robot (genre Kitchen Aid), mais plus délicat à réaliser

Quand arreter de macaronner ?

39. Pour savoir si on a bien macaronné, retourner la maryse: si l'appareil accroche à la maryse, ou s'il tombe en masse, ce n'est pas assez macaronné, il faut continuer, car ce n'est pas assez liquide : les macarons cuirait en forme de "dome" et ne seraient pas plats

40. Si l'appareil tombe comme un liquide, vous avez trop macaronné, il est trop tard et c'est irrécupérable : les macarons s'aplatiront à la cuisson

41. Test du ruban : l'appareil tombe en ruban dans le bol, comme quand on laisse tomber un ruban

42. Ici, l'appareil tombe en ruban de la maryse : on voit des plis à la base. c'est le moment d'arrêter le macaronnage

43. Il faut utiliser une poche à douille, avec une douille lisse, entre 0,8 cm ou 8 mm et 0,5 cm ou 5 mm

44. Avant de transférer l'appareil dans la poche à douille, coincer la poche à douille dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte

45. Transférer l'appareil à macaron dans la poche à douille

Le matériel de cuisson

Le matériel pour pocher les macarons : J'utilise deux plaques pour pocher mes macarons.

Privilégier les plaques perforées qui permettent une meilleure diffusion de la chaleur

Vous avez ensuite le choix d'utiliser un tapis silicone ou un papier sulfurisé

Comme j'ai expliqué dans l'article, ICI, le choix de tapis silicone ("silpat") ou de papier sulfurisé dépend de votre four et de votre plaque de cuisson. Quand je fais ces macarons chez moi, j'utilise un tapis silicone ("silpat"), et chez des amis, je dois changer et prendre du papier sulfurisé

Si vous utilisez du papier sulfurisé, coller avec un peu d'appareil à macaron, afin d'éviter que le papier ne se soulève pendant la cuisson et déforme les macarons

46. Pocher les macarons

47. Un conseil : déposer en quinconce, afin de permettre une cuisson plus homogène des macarons, car cela permet une meilleure diffusion de la chaleur

Aplatir les macarons

48. On doit aplatir les macarons : On fait tomber les plaques de 70 centimètres, afin que les coques s'aplatissent et également afin que les bulles d'air sortent

RECETTE DU MACARON, VERSION MERINGUE ITALIENNE (RECETTE DE M.O.F)

49. Une autre technique est de taper les plaques contre votre plan de travail

50. Un danger, c'est que les macarons se déforment, on veut obtenir des macarons bien ronds et pas ovales ! Je trouve que les plaques "lourdes" sont plus efficaces à cet effet

Croutage, optionnel

51. Contrairement à la méthode Française, on n'a pas besoin de faire crouter en principe, mais par sécurité, vous pouvez laisser les plaques à l'air ambiant pendant 15 minutes afin qu'ils croutent

Cuisson

52. Cuire à 160 C (Thermostat 5) pendant 13 minutes

53. Le temps de cuisson est donné à titre indicatif, car chaque four est différent, il faudra veiller à ce que les macarons soient assez cuits, restent tendres, ne sèchent pas et surtout qu'ils ne brunissent pas

54. J'ai essayé cette recette avec un four conventionnel ("statique", "à convection naturelle") et avec un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur", et le résultat était le même sensiblement

55. Vous pouvez utiliser l'astuce de la «double plaque», (voir l'article) : Faire chauffer une plaque vide "1" dans le four 15 minutes, pendant ce temps, coucher les macarons sur une autre plaque "2", faire crouter, puis enfourner la plaque "2" sur la plaque "1" : cela permet (dans certains cas) de faire monter les macarons et d'obtenir une jolie collerette.

56. Par ailleurs il est recommandé d'ouvrir la porte du four 2 ou 3 fois pour faire sortir l'humidité (si le four est trop humide, les macarons peuvent se fissurer). Avec certains fours, il est même recommandé de laisser la cuillère dans la porte pendant toute la cuisson...

57. Sortir du four

58. A la sortie du four, retirer les coques des plaques aussitôt afin de stopper la cuisson

59. Attendre 5 minutes avant de retirer les coques

60. Ne pas tirer sur les coques au risque de les abimer

61. Plier le tapis silicone ou le papier sulfurisé sous la coque et retirer délicatement

Astuces et Conseils

Pour consulter la liste des Conseils et Astuces pour réussir les macarons, voir [ICI](#)