

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

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-macaron-version-meringue-suisse/>

La recette de base des macarons, méthode Suisse (il y a plusieurs méthodes: Française, Italienne, Suisse). Recette plus facile que la méthode Italienne et qui donne des coques plus brillantes que la méthode Française. C'est également la méthode la moins utilisée.

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 12 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 56 coques de 5 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Coque De Macaron,

Ingrédients

Pour 28 Macarons de 5 cm de diamètre (56 coques)

150 grammes de Blancs d'Oeuf

150 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

125 grammes de Sucre

125 grammes de Sucre Ne pas prendre autre chose que du sucre semoule : Pas de sucre roux ou de sucre glace !

Un peu de Colorant alimentaire

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant en poudre ET NON LIQUIDE

*Tant pour tant:

200 grammes de Sucre Glace

200 grammes de Poudre d'amandes

Pour 40 Macarons de 5 cm de diamètre (80 coques)

214,2 grammes de Blancs d'Oeuf

214,2 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 7,1 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

178,5 grammes de Sucre

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

178,5 grammes de Sucre Ne pas prendre autre chose que du sucre semoule : Pas de sucre roux ou de sucre glace !

Un peu de Colorant alimentaire

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant en poudre ET NON LIQUIDE

*Tant pour tant:

285,7 grammes de Sucre Glace

285,7 grammes de Poudre d'amandes

Pour 60 Macarons de 5 cm de diamètre (120 coques)

321,4 grammes de Blancs d'Oeuf

321,4 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 10,7 Oeufs. Préférable quand ces blancs soient vieillis, c'est à dire séparés puis réservés au frais de 1 à 3 jours

267,8 grammes de Sucre

267,8 grammes de Sucre Ne pas prendre autre chose que du sucre semoule : Pas de sucre roux ou de sucre glace !

Un peu de Colorant alimentaire

Un peu de Colorant alimentaire Couleur en fonction de la recette (rouge pour fraises, vert pour pistaches, etc...). Utiliser un colorant en poudre ET NON LIQUIDE

*Tant pour tant:

428,5 grammes de Sucre Glace

428,5 grammes de Poudre d'amandes

Instructions

1. Commencer par tamiser le Sucre Glace (200 g) et la Poudre d'amandes (200 g) ('tant pour tant')
2. Clarifier les oeufs afin d'obtenir les Blancs d'Oeuf. Une recette qui laisse donc beaucoup de jaunes d'oeuf orphelins ! : Pour voir des recettes qui pourraient leur redonner le sourire, voir ICI
3. Ajouter une première moitié des Blancs d'Oeuf (75 g pris de 2,5 Oeufs)
4. Mélanger
5. Si vous voulez colorer les coques, ajouter le Colorant alimentaire

Les Blancs

6. Dans une cuve, verser l'autre moitié des Blancs d'Oeuf (75 g pris de 2,5 Oeufs) et le Sucre (125 g)
7. Si vous avez un robot (genre Kitchen Aid), vous pouvez utiliser la cuve du robot (genre Kitchen Aid) pour le bain-marie
8. Faire chauffer de l'eau dans une casserole
9. Placer la cuve
10. Attention : L'eau ne doit pas toucher la cuve ! (elle cuirait)

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

11. Utiliser un fouet à main, et fouetter sans jamais s'interrompre
12. Sans cesser de fouetter, contrôler la température : On doit arrêter quand la température atteint 40 C
13. retirer du feu aussitôt
14. Fouetter aussitôt, à Vitesse Maximale. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
15. La meringue augmente en volume
16. 10 minutes minimum, ou plus : La cuve ne doit plus être chaude au toucher, sinon, continuer de fouetter
17. Il faut impérativement obtenir des blancs bien montés, pour obtenir une belle collerette
18. Ajouter un tiers de la meringue dans le premier mélange et mélanger vigoureusement
19. Verser un 2ème tiers de la meringue dans le premier mélange et incorporer délicatement pour ne pas casser la texture des blancs montés
20. Macaronner l'appareil, c'est à dire 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
21. Macaronner l'appareil permet de rendre les macarons brillants
22. Verser le dernier tiers et incorporer délicatement une dernière fois
23. Voilà le mélange que l'on obtient
24. 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 souple : les macarons cuirait en forme de "dôme" et ne seraient pas plats
25. 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

Test du ruban

26. Ici, l'appareil tombe en ruban de la maryse : on voit des plis à la base. c'est le moment d'arrêter le macaronnage
27. Il faut utiliser une poche à douilles, avec une douille lisse, entre 0,5 cm ou 5 mm et 0,8 cm ou 8 mm
28. Avant de transférer l'appareil dans la poche à douilles, coincer la poche à douilles dans la douille pour éviter que l'appareil ne sorte
29. Transférer l'appareil à macaron dans la poche à douilles
30. Visser la poche à douilles

Le matériel de cuisson

Le matériel pour coucher les macarons : J'utilise deux plaques pour coucher 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

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

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

31. Coucher les macarons

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

Aplatir les macarons

33. On doit aplatir les macarons : Faire tomber les plaques de 70 cm, afin que les coques s'aplatissent et également afin que les bulles d'air sortent. Une autre technique est de taper les plaques contre votre plan de travail

Croutage, optionnel

34. 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 croûtent

35. La croute va empêcher que l'humidité qui se dégage à la cuisson ne "passe" par le sommet des coques, l'obligeant à passer sur les cotés : cela fait lever les coques pendant la cuisson, cela évite de les fissurer, et cela crée la fameuse collerette c'est donc une étape essentielle pour réussir vos macarons

36. Pour savoir si les coques sont prêtes, toucher délicatement: si le doigt sent que la coque n'accroche pas, c'est prêt !

37. Cuire à 160 C (Thermostat 5) pendant 12 minutes

38. 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

39. 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

40. 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.

41. 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...

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

43. Attendre 5 minutes avant de retirer les coques

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

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