# Macarons (les coques sans la garniture)

écrit par Karim

C’est un défi auquel vous ne pourrez échapper : faire des macarons, c’est comme passer son permis de conduire. C’est une étape importante et nécessaire pour se prouver qu’on est capable de réaliser des gâteaux qui, jusque là, vous paraissaient peut-être insurmontables. Ne vous posez pas 10 000 questions, foncez et vous vous apercevrez qu’au final, ce n’est pas si compliqué que cela (sauf au début !).

Au cours des premiers essais, il faudra vous armer de patience et préparer à l’avance tous les ingrédients afin de ne pas perdre trop de temps. Ne vous précipitez pas et respectez rigoureusement chaque étape.
Mon conseil : soyez de bonne humeur, n’ayez personne autour pour vous déranger et lancez-vous !

Le souci avec les macarons c’est que vous pouvez les réussir un jour et les rater le lendemain. C’est tellement fragile et délicat que la moindre erreur peut conduire à la catastrophe. Je n’ai jamais autant fait les 100 pas devant mon four pour surveiller la cuisson et voir la collerette monter. On aurait dit un enfant le jour de

Noël, excité et impatient. Je n'ai malheureusement pas gardé les photos de mes premières réalisations, un fiasco.

Ce serait mentir de vous dire que c'est facile (ma fille n'arrête pas de me dire « Papa, dans toutes tes recettes, tu dis que c'est facile »). Promis, là, je ne vous le dirai pas, mais ce n'est pas non plus l'Everest.

La recette de macaron à la meringue Française se réalise avec une meringue Française (comme son nom l'indique), c'est-à-dire, des blancs d'œufs montés en neige et serrés avec du sucre, auxquels on ajoute le tant-pour-tant (autant de poudre d'amandes que de sucre glace). Cette méthode est plus facile que l'Italienne et, d'après certains, forme une plus belle collerette. Personnellement, je préfère la méthode italienne car les coques sont plus brillantes et plus lisses.

Je vous livre tout ce que j'ai appris (et ensuite appliqué) en lisant des centaines de pages et commentaires sur le sujet. Il faut impérativement respecter quelques astuces et techniques essentielles et vous deviendrez un champion du macaron.
A première vue, cela peut paraître lourd et fastidieux mais il n'en est rien. Après trois ou quatre essais cela deviendra naturel et puis un jour vous vous direz « *Les macarons c'est pas si compliqué* ».

-> **Pour la réalisation :** décidez de faire du macaron et QUE du macaron. Je ne sais pour quelle raison le macaron est très susceptible, il n'accepte pas la concurrence et refuse que vous partagiez votre temps. J'ai testé et effectivement mes macarons étaient horribles. Dorénavant, je respecte cette règle.

-> **Les blanc d'œufs** doivent être vieillis, c'est-à-dire séparés des jaunes au moins 48 heures avant. Personnellement, j'ai toujours un bol avec des blancs d'œufs que je garde jusqu'à 15 jours. Vous ne craignez rien car le blanc est cuit. Ce n'est pas moi qui le dis mais Mr Pierre HERME, alors vous pouvez lui faire confiance. Je n'ai jamais eu mal au ventre, empoisonné personne et je suis encore vivant.

-> **Le tant-pour-tant** (poudre d'amande et sucre glace) doit être le plus fin possible. Pour le sucre glace, pas de difficulté, il suffit de le tamiser. Pour la poudre d'amande, il faut non seulement acheter un produit de qualité (environ 15 euros le kilo) et le tamiser au moins 2 fois. Je ne garde que ce qui est fin, le reste de la poudre je l'utilise pour d'autres recettes. Personnellement, je le fais suffisamment à l'avance pour m'éviter cette étape le jour de la réalisation de mes

macarons.
Si vous achetez de la poudre d'amande de qualité, vous n'aurez pas besoin de la mixer.

-> **Le papier sulfurisé** est également important. Je vous déconseille l'utilisation des tapis de macarons ou les sets vendus dans le commerce. Achetez simplement un bon papier sulfurisé alvéolé haut de gamme, il est légèrement plus cher que le traditionnel (2.80 euros). Avec ça, pas de surprise, ça marche à tout les coups.

-> **Le pochage :** je pense que c'est une des grosses difficultés dans cette recette. Si vous n'avez pas l'habitude de pocher, ça risque d'être très difficile. Ma petite astuce, c'est comme cela que j'ai fait durant les 5 premières fois, est de découper un petit rond en papier de la taille du macaron (environ 3cm) et de l'utiliser comme gabarit pour marquer légèrement le contour sur la feuille de papier sulfurisé.
Vous devez être capable de coucher 7 macarons sur la première ligne puis 6 en quinconce sur la seconde ligne. Je ne penche jamais la poche et je ne finis jamais avec le petit quart de tour pour casser le pochage. Je me tiens bien droit et je couche mes macarons sans difficulté. Si le macaronnage est réussi, vous aurez de très belles coques sans avoir à faire du tam-tam avec votre plaque.

-> **Le macaronnage :** deuxième difficulté, pas tant sur le geste technique car il est relativement simple, mais plutôt savoir à quel moment précis il faut s'arrêter. Il faut impérativement utiliser une corne de boulanger rigide et grande et non une maryse pour ce geste technique très fatiguant. Si vous ne macaronez pas suffisamment vous allez vous retrouver avec une préparation trop épaisse et du coup difficile à pocher. Dans le cas contraire, vous aurez une préparation trop liquide et vos macarons craqueront pendant la cuisson. Certains utilisent une technique qui consiste à lâcher la plaque de cuisson à 30 centimètres de hauteur. C'est plutôt vrai lorsque vous utilisez la meringue Française.

-> **La plaque de cuisson :** utilisez une plaque de cuisson perforée en très bon état (c'est-à-dire bien plate) et à température ambiante. Elle doit impérativement être placée en bas du four. Une seule suffit, il est inutile d'en mettre plus d'une, ça n'apporte rien de plus.
En revanche, pour éviter aux coques de brunir légèrement sur le dessus, placez un lèche frite tout en haut de votre four. Si vous faites plusieurs fournées, refroidissez (par exemple sous l'eau froide) toujours la plaque de cuisson avant de

pocher les coques suivantes.

-> **Le croûtage :** je n'en ai jamais fait et mes macarons ne s'en sont jamais plaints. Encore une fois, il semblerait que cela soit plus adapté à une meringue Française.

-> Faire quelques essais avant de trouver **la bonne température**. Nous n'avons pas tous le même four et par conséquent tout ce joue à 5°C près pour certains.

-> **La dégustation :** après avoir franchit avec brio toutes ces étapes, il en reste une et c'est je pense la plus difficile moralement : il faut attendre au minimum 24 heures voir même 48 heures avant de les dévorer. En effet, la ganache dégage tous ces arômes pendant ce temps et vous permet d'apprécier d'autant plus toutes les saveurs. Pour la conservation, tout le monde dit que c'est mieux sur la tranche. Je n'ai pas vraiment observé de différence à plat ou sur la tranche. Par contre, une chose très importante, sortez les macarons au moins 20 minutes avant la dégustation : vous laisserez ainsi le temps à la ganache de se ramollir un peu et le macaron sera plus souple. Faites le test avant et après le temps de pose.

-> **La conservation :** au frais pendant 48 heures avant dégustation et 3 à 4 jours maximum car après ils se ramollissent un peu.

Maintenant que vous avez toutes les cartes en main, nous allons passer à la réalisation. C'est comme tout, arrive le moment où l'on se dit « c'est maintenant ou jamais ».

**Pour réaliser 40 coques soit environ 20 macarons de 3 cm** :

### Ingrédients :

-> 75 gr de poudre d'amandes
-> 75 gr de sucre glace
-> 28gr de blancs d'œufs vieillis et à température ambiante, à mélanger au tant-pour-tant
-> 28gr de blanc d'œuf non vieillis pour la meringue Italienne
-> 75g de sucre en poudre + 18g d'eau pour la meringue Italienne
-> Colorant en poudre 2 à 3 gr maximum

### Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 batteur électrique (un robot fait également l'affaire)

→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 petit bol pâtissier
→ Une corne de boulanger grand format
→ Une corne de boulanger format moyen
→ 1 plaque à pâtisserie perforée
→ Papier sulfurisé alvéolé de qualité
→ 1 lèche frite
→ Une poche à douille + une douille de 8
→ 1 petite casserole pour préparer la meringue Italienne
→ 1 maryse
→ 1 spatule en bois
→ 1 Thermomètre

**Etapes de préparation :**
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Contrairement à la majorité des autres recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer votre four. Nous attendrons de pocher les macarons pour le faire.

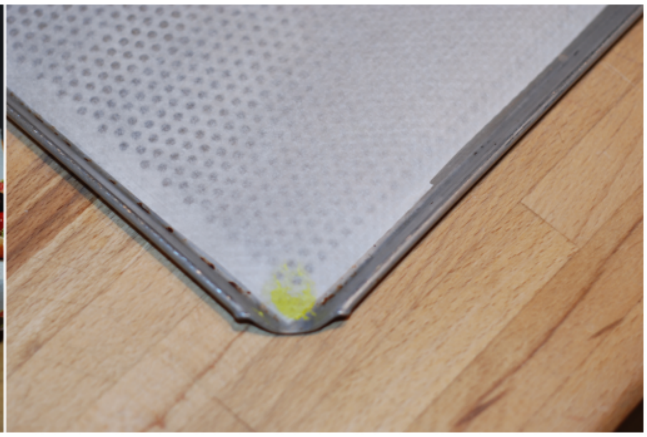
Commencez par mélanger les ingrédients de la **meringue Italienne** pour laisser le sucre s'imbiber correctement.
-> Versez les **28gr de blanc d'œufs** dans le petit bol de pâtissier et réserver.
-> Dans la petite casserole, verser en premier **18gr d'eau** puis **75gr de sucre blanc** et réserver.

**Maintenant, nous allons préparer l'appareil (tant-pour-tant)**
Tamisez la poudre d'amandes (75gr) puis le sucre glace (75gr). N'hésitez pas à le faire plusieurs fois (*tamisez la poudre d'amande à l'avance, vous gagnerez énormément de temps*).

Dans un grand bol de pâtissier, mélangez **la poudre d'amandes** (75gr) avec **le sucre glace** (75gr).

Ajoutez les **28gr de blanc d'œufs**, mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une pâte d'amande légèrement collante.

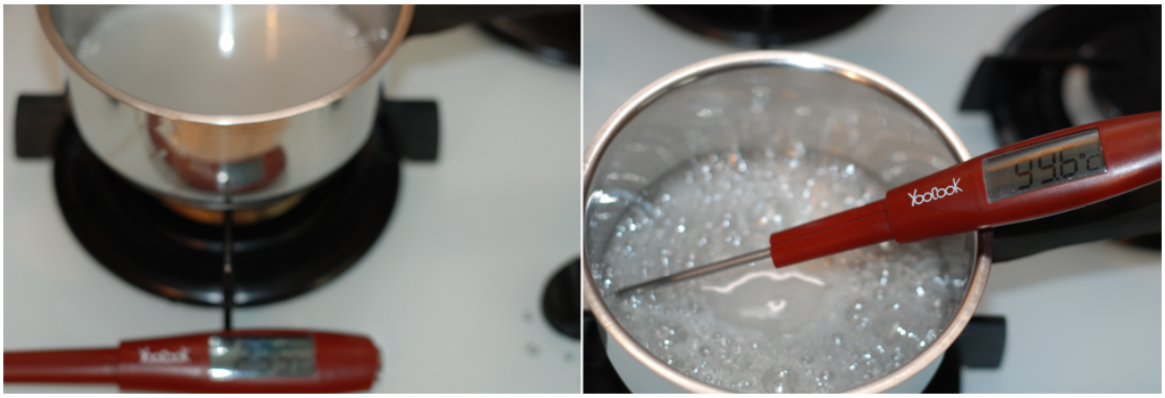
**Découpez la feuille de papier sulfurisé** à la taille de votre plaque perforée. Ne dépassez pas sur les bords. Il est même préférable de couper la feuille légèrement plus petite (1 à 2 mm pas plus) pour éviter à la feuille de se soulever avec la ventilation du four. Cela peut paraître anodin, mais avec la ventilation du four, la feuille à tendance à se soulever légèrement et à déformer les macarons.



**Préparer votre poche à douille**. Découpez juste ce qu'il faut pour permettre à la douille de s'insérer jusqu'à la moitié. Pincez la poche avec une pince alimentaire. C'est très pratique pour empêcher à la préparation de couler inutilement.
Déposez la poche avec la douille dans un bol pour mixeur plongeant ou un grand verre puis réserver.

Petit récapitulatif avant de continuer :
-> Le tant-pour-tant est prêt
-> La plaque de cuisson et la feuille de papier sulfurisé sont prêts
-> La poche et la douille sont prêtes
-> Le sucre est maintenant bien imbibé

**Nous allons préparer la meringue Italienne puis la mélanger au tant-pour-tant avec le colorant**
*Vous pouvez réaliser cette partie de la recette soit au robot soit au batteur électrique. Compte tenu de la faible quantité de blanc d'œuf, je préfère le faire au batteur.*
Mettez la casserole sur feu moyen avec un thermomètre. Ne remuez pas le sirop. Par contre, le thermomètre il faut le tenir.



Lorsque le sirop atteint **100°C**, battez les blancs en neige, en commençant à petite vitesse puis en augmentant progressivement.

Dès que le sirop atteint **116°C** (environ 3mn d'ébullition), retirez le thermomètre, réduisez la vitesse du robot (ou du batteur électrique), et versez le sirop en filet mais rapidement sur le côté des blancs. (Faites attention à ne pas touchez les fouets du batteur).
Ajoutez le colorant puis repassez en pleine vitesse jusqu'à refroidissement complet (environ 3mn pour avoir une meringue bien ferme avec le bec d'oiseau). Passer la main sous le bol, la température doit être légèrement plus chaude que la température du corps.

Pour le colorant, ayez la main légère.

**Maintenant, nous passons à  l'étape du macaronnage (une des étapes les plus difficiles et délicate)**
Incorporez une petite quantité de la meringue dans la pâte d'amande. L'objectif est de détendre la pâte d'amande.

Ensuite, ajoutez la totalité de la meringue restante à la pâte d'amande.

Pour le macaronnage, avec la corne de boulanger (surtout pas une maryse, la surface de travail est beaucoup trop petite), vous devez faire des gestes circulaires en soulevant l'appareil du centre vers l'extérieur  puis en écrasant l'appareil contre les parois du bol. Continuez jusqu'à obtenir un appareil homogène, lisse et souple sans être trop liquide.
Je vous ai mis une petite vidéo pour vous aider à comprendre le geste et surtout savoir à quel moment s'arrêter.

http://karimton.fr/wp-content/uploads/2016/12/Mon-film-de-macaronnage-Karimton.mp4

**Dernière étape, pocher les coques**
Allumez votre four (145°C pour moi). Si vous ne connaissez pas votre four, commencer par 150°C.
Versez le mélange dans la poche à douille et, avec une corne de boulanger, poussez la préparation jusqu'au bout de la poche. Faites en sorte de chasser les bulles d'air s'il y en a.

Dressez les macarons en quinconce sur votre plaque de cuisson. Si vous respectez les écarts et ne faites que des macarons de taille égale, vous devez être capable de coucher 7 coques sur la première ligne puis 6 en dessous.
Répéter l'opération sur 6 rangées au total. Cette opération est de loin la plus délicate à réaliser car elle nécessite un peu d'entraînement.

J'ai ajouté un lien Web, si vous souhaitez utiliser un gabarit : (http://www.atelierdeschefs.com/campagne/20120711-GABARITS-MACARONS-1.pdf).

Personnellement, je compte jusqu'à trois, tout en exerçant une pression suffisante sur la poche.
**Important** : dès que vous sentez que vous n'avez plus la poche bien calée dans le creux de votre main, penser à donner un quart de tour sinon vous ne serez plus en mesure de pocher correctement vos coques. Quand il ne reste que très peu pâte, utiliser de nouveau la corne de boulanger pour tout repousser. Reprenez la poche dans le creux de votre main et finissez de coucher les coques.

**Courage … plus qu'une étape et vos coques sont prêtes !**
Enfournez et placez votre plaque tout en bas du four. Le lèche frite est positionné tout en haut du four. Le chronomètre est réglé sur 15 minutes. A partir de ce moment, vous commencez les 100 pas et êtes aussi impatient qu'un enfant le jour de Noël.

Si tout se passe comme prévu, vous devriez voir apparaître la collerette à partir de la 5ème minutes de cuisson. Elle monte très vite puis vous remarquerez que vers la fin elle à tendance à s'écraser légèrement et retomber un peu. Tout est normal.

Le test ultime pour savoir si vos macarons sont suffisamment cuits et

réussis, ouvrez la porte du four et touchez les macarons :

-> La coque est solidaire et la collerette bouge légèrement : parfait, ils sont cuits …
-> La coque bougent de trop : la cuisson n'est pas terminée … Prolongez 30 secondes, puis 30 secondes si nécessaire
-> La coque se décolle : ils sont trop cuits et vous êtes dépités …

N'oubliez pas d'enlever la plaque de cuisson chaude à la sortie du four, et de laisser le papier sulfurisé directement sur le plan de travail. Attendre 10 minutes avant de décoller les coques. Vous devez pouvoir les décoller sans qu'ils laissent de traces sur le papier sulfurisé. Aidez-vous d'un couteau très fin pour les décoller si vous trouvez qu'ils collent un peu et prolongez le temps d'attente pour les laisser refroidir complètement.

BRAVO ! Félicitations, vous êtes allé jusqu'au bout et j'imagine que ce fut un périple. Ne baissez pas les bras et refaites 2 ou 3 tests et vous serez au point. Maintenant, vous avez compris le déroulement et surtout vous avez acquis les repères nécessaires.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …