



Les macarons aux biscuits roses

Recette pour 36 macarons. Préparation : 15 min. Repos : 20 min. Cuisson : 15 à 20 min.

Ingrédients

Blancs d'œufs : 3
Sucre glace : 210 g
Poudre d'amandes : 85 g
Biscuits roses de Reims : 5 (= 40 g)
Sucre en poudre : 30 g
Colorant alimentaire : rose et orange

Abricots au sirop : 150 g
Confit de pétales de roses : 30 g
Agar-agar en poudre : 1/2 c. à c.

Matériel

3 plaques à pâtisserie identiques
un robot avec couteau
un batteur avec fouets à neige
un tamis
un verre doseur
une balance ménagère
papier sulfurisé
une poche à douille large et lisse
une corne/spatule en plastique



Réalisation > la gelée d'abricots à la rose

1. Faire compoter pendant une vingtaine de minutes les abricots au sirop bien égouttés avec le confit de pétales de roses.
2. Ajouter l'agar-agar et porter à petite ébullition durant 2 minutes avant de laisser la gelée encore liquide refroidir totalement.
- l'agar-agar est un gélifiant végétal à base d'algue qui s'utilise dans un liquide amené à ébullition -

Réalisation > les macarons aux biscuits roses

3. Mixer finement le sucre glace, la poudre d'amandes et les biscuits roses au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur. Réserver les grains restants dans le tamis.
- la poudre de biscuits roses existe aussi toute prête en sachet verseur, j'en ai vu dans un hypermarché -
4. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter ensuite du colorant rose et une pointe de colorant orange dans les blancs fermes (en toute petite quantité s'il s'agit de colorants en poudre) et bien mélanger pour une couleur homogène.
- il vous faut des blancs d'œufs déjà séparés de leurs jaunes depuis la veille, et à température ambiante, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -
5. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban lourd en retombant.
6. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

7. Dresser des petits dômes de 3 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Les saupoudrer des grains restants dans le tamis.

- utilisez mes feuilles de gabarits pour vous aider -

- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du noeud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -

- les petits dômes vont à peine s'étaler pendant la période de repos si la pâte avait la consistance idéale, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3,5 cm de diamètre après cuisson -

8. Laisser croûter une vingtaine de minutes au moins.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four -

9. Préchauffer le four à 130°C. Déposer la plaque de macarons sur 1 ou 2 autres plaques identiques vides.

Enfourner pour 15 à 20 minutes selon la taille de vos macarons.

- attention, les macarons sont cuits à température douce afin qu'ils ne brunissent pas et que leur teinte pastel reste inchangée mais le temps de cuisson est un peu plus long -

- cette technique de superposer directement des plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base ! -

Montage

10. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

11. Coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de gelée d'abricots à la rose.

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de ne les garnir qu'au dernier moment car la gelée d'abricots à la rose est à base d'eau et détremperait les coques.

On peut aussi les congeler, et ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com