



Les astuces et tours de main

Fiche pratique pour réussir les macarons.

Les ingrédients - Le matériel indispensable - Les tours de main - Quelques ratages possibles

Dans toutes mes recettes de macarons, il s'agit de réaliser des petits macarons parisiens traditionnels selon la méthode Gerbet. Les macarons doubles dont les coques sont réunies par une ganache ou une gelée de fruits. Il n'est pas question de la recette qui navigue sur les blogs reprenant la recette des meringues italiennes, utilisant un sirop de sucre cuit pour lisser des blancs pas entièrement montés. Et il est fortement déconseillé d'essayer de mêler les 2 recettes qui sont très éloignées !

Les ingrédients

La base pour la réalisation des coques de macarons est toujours la même dans la méthode Gerbet : du sucre glace, de la poudre d'amandes et des blancs d'oeufs montés avec un peu de sucre en poudre.

Parfois on parle de tant-pour-tant (un mélange constitué de 50% de sucre glace et de 50% de poudre d'amandes) mais en fait dans la recette il faut bien plus de sucre glace que de poudre d'amandes donc je n'utilise pas ce terme pour la recette des macarons. En tout cas, fuyez les recettes où il est question d'utiliser de la farine ! Il n'y en a jamais dans les macarons parisiens.

Le sucre glace : il doit contenir un peu d'amidon. Celui que l'on trouve dans le commerce (Daddysuc, par exemple) en contient à hauteur de 2 %, ce qui est idéal.

La poudre d'amandes. Qu'elle soit de telle ou telle origine n'a à mes yeux aucune importance. J'en ai testé de plusieurs pays à des prix différents et le résultat est toujours aussi réussi. Donc maintenant j'en achète dans mon hypermarché (au rayon des poudres de fruits secs) en gros sachets de 500 g ou de 1 kg et je n'y réfléchis plus.

Les blancs d'oeufs. Vous aurez remarqué que je précise qu'il faut des blancs d'oeufs déjà préparés depuis 3 ou 4 jours. Beaucoup de visiteurs me demandent ce que cela veut dire : et bien tout simplement qu'il faut les avoir séparés de leurs jaunes depuis 3 ou 4 jours et les garder au réfrigérateur couverts d'un film alimentaire (mais attention leurs jaunes ne se conservent que 24h au frais). Personnellement je fais même autrement désormais : je prépare mes blancs seulement la veille et je les laisse à température ambiante couverts d'un film ou d'un linge. C'est plus facile à gérer depuis la veille que depuis plusieurs jours quand on ne sait à l'avance du temps dont on disposera alors pour la réalisation des macarons. Et puis les blancs en neige se forment très bien de toute façon.

Les colorants alimentaires. On trouve déjà dans toutes les épiceries les 3 tubes inséparables de chez Vahiné, aux couleurs vert, jaune et rouge. On peut déjà se débrouiller avec eux, mais il arrive inmanquablement un moment où l'un des tubes est vide... quand ce n'est pas un coloris très original qu'il faut. Personnellement, j'ai la chance d'avoir dans la ville où je travaille un fournisseur pour pâtisseries professionnels qui vend aussi aux particuliers. J'y ai trouvé mes premiers colorants liquides originaux, en flacons souples d'environ 10 cl. Du noir, du brun,... Sinon il y a des boutiques réputées à Paris, comme chez G.Detou (ça ne s'invente pas un nom pareil) ou bien chez Mora, au croisement des rues Tiquetonne et Montmartre. Et des sites internet comme celui de Mora justement ou bien Patiwiizz !

Les autres matières premières. Comme pour les colorants, les pâtes spéciales (pâte de pistache, pâte de nougat, sirop de glucose,...) ne se trouvent pas facilement, en tout cas pas en hypermarché, si grand soit-il. Il vous faudra peut-être comme moi trouver un fournisseur pour professionnels qui accepte de vendre aussi aux particuliers, fureter sur le net ou bien aller sur Paris aux boutiques et sites citées plus haut.

Le matériel indispensable

En plus des ingrédients principaux, il faut un peu de matériel pour réaliser les macarons.

Un four : peu importe le modèle et la marque. (personnellement je n'ai qu'un petit four combiné que j'aurais pu avoir étant étudiante !) Le tout est peut-être de tester sa puissance de cuisson, et d'adapter le temps de cuisson à une ou deux minutes près par rapport à mes recettes selon le résultat obtenu chez vous.

Une balance ménagère : c'est une balance électronique en ce qui me concerne. Je trouve ça très pratique (même pour peser son courrier avant envoi !) et c'est tellement précis que c'est incontournable à mon avis. Les recettes de macarons ne supportent pas d'à peu près, il faut vraiment beaucoup de rigueur dans les gestes, le matériel et aussi dans les proportions des ingrédients, donc gare à ne pas trop dévier des indications données. 10 ou 20 g de poudre d'amandes de plus que ma recette peuvent modifier largement l'aspect et la cuisson de vos coques de macarons.

Un mixer : pour mixer longuement et très finement le mélange de poudre d'amandes et de sucre glace. Ou un robot avec une lame de couteau. Cette étape est très importante car elle aura une influence sur le degré de lissage de vos coques de macarons.

Un tamis : on peut se débrouiller avec un chinois large, mais quand on peut avoir un tamis, c'est quand même l'idéal. Le geste est plus naturel et plus efficace aussi. Le maillage doit être assez fin pour éliminer tout éventuel agglomérat de poudre d'amandes ou de sucre glace après le passage au mixer.

Du papier sulfurisé : un papier anti-adhérent (qu'il n'y a donc pas besoin de graisser) sur lequel on dispose les petits tas de préparation à macarons. Après sortie du four, il suffit de l'humecter en versant un peu d'eau entre lui et la plaque à pâtisserie, ou de le déposer directement sur une surface plane mouillée (un plan de travail, par exemple).

3 plaques à pâtisserie : beaucoup de visiteurs se demandent pourquoi je précise qu'il faut 3 plaques à pâtisserie (et plutôt identiques). En fait, la superposition de ces 3 plaques contribue largement à la formation de cette jolie collerette de dentelle si caractéristique du petit macaron parisien. Ces 3 plaques empêchent aussi les macarons de cuire trop vite au niveau de leurs bases qui deviendraient un peu dures. Avec les 3 plaques, leurs bases montent en collerette et restent moelleuses à la dégustation ! Et peu importe la marque de vos plaques. Pour mon petit four, j'ai eu beaucoup de mal à trouver des plaques à la bonne dimension (l'intérieur de mon four n'excède pas 37 cm de profondeur), donc j'ai dû me contenter d'un modèle trouvé dans une solderie ! En tôle toute simple, à grands rebords, mais vous voyez que ça suffit largement puisque le résultat est toujours là.

Le fouet électrique : j'ai déjà tenté de monter mes blancs avec le fouet unique de mon robot culinaire, mais franchement j'y ai passé un temps infini pour un résultat vain. Depuis, je n'utilise plus que mon fouet électrique, la neige prend en 2 minutes et fermement !

Une maryse / spatule en silicone : pour "macaronner" la préparation, c'est à dire bien mélanger les poudres finement tamisées aux blancs en neige colorés sans les "casser", il faut un accessoire en silicone indispensable : la maryse ou spatule. Si vous utilisez un accessoire en métal ou en bois, vous verrez que le résultat ne sera pas du tout le même ! Au final, vous allez obtenir une mousse onctueuse si vous vous y prenez sans trop de vigueur.

Une poche à douille. (voir article)

Les tours de main

Il y a plusieurs choses importantes à surveiller lors de la réalisation des macarons :

- utiliser des blancs d'oeufs séparés des jaunes depuis au moins 24h et pas froids
- mixer très longuement et finement les poudres (amandes + sucre glace)
- bien tamiser l'ensemble ensuite
- concernant le colorant, l'intégrer seulement à la fin de la montée des blancs en neige, qu'il soit liquide ou en poudre (attention aux modèles en poudre dont le pouvoir colorant est très fort)
- au moment du "macaronnage" (mélange des poudres tamisées et des blancs montés en neige), procéder en gestes doux et larges, avec la maryse en silicone, des bords de la jatte au centre, sans y aller trop vigoureusement sous peine de "casser" les blancs d'oeufs et la neige constituée. Il faut que la préparation reste mousseuse et en fasse le bruit lors du macaronnage. Cela vous assurera des coques gonflées à souhait après cuisson.
- pendant la cuisson au four, vous devez voir la collerette naître à la base des macarons, mais elle ne survient généralement qu'au bout d'environ 6 minutes de cuisson, et elle reste jusque la fin.
- les macarons doivent se décoller sans difficulté : à leur sortie du four on attend environ 1 minute, puis on verse sous la feuille de papier sulfurisé un peu d'eau et on attend que le "charme agisse" (en fait, l'humidité va remonter et imbiber le papier, les coques se décolleront plus facilement) mais gare à ne pas laisser le papier s'imbibber trop longuement ou vos coques vont subir quelques dommages

Quelques ratages possibles

Voici une liste non exhaustive des ratages déjà vus ici ou là et une tentative d'explications possibles :

- les macarons ne sont pas lisses : les poudres n'ont pas été suffisamment mixées ou tamisées, ou le macaronage n'a pas réalisé un mélange homogène
- les macarons se fissurent : présence d'eau quelque part : dans la pièce où vous les avez fait croûter avant de les enfourner, ou dans le four, sur les plaques ou enfin dans la pâte
- les macarons ne sont pas ronds : mauvaise tenue de la poche à douille, mauvaise pression sur la poche, mouvement lors de la réalisation des dômes sur la plaque (il faut être immobile)
- les macarons n'ont pas de collerette : vous n'utilisez pas 3 plaques à pâtisserie superposées, votre préparation n'était plus assez mousseuse après le macaronnage
- les macarons sont plats : vous avez "macaronné" trop énergiquement et "cassé" les blancs en neige, votre préparation n'était plus mousseuse
- les macarons sont penchés : vos plaques à pâtisserie n'étaient pas planes ou se sont retrouvées inclinées pendant le croûtage ou la cuisson, et/ou votre préparation était trop liquide (blancs en neige "cassés")
- les macarons ne se décollent pas : vous devriez attendre un peu à leur sortie du four, les faire cuire quelques minutes de plus, ou imbiber le dessous du papier sulfurisé. Personnellement je n'ai pas souvent besoin d'humecter mon papier sulfurisé, car quand mes coques sont cuites juste comme il faut elles sont sèches dessous, et il suffit d'attendre quelques minutes après leur sortie du four pour qu'elles se décollent toutes seules. Voici la photo ce que vous devriez obtenir sous vos coques.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com