



Les astuces et tours de main

Fiche pratique pour réussir les macarons.

Les ingrédients. Le matériel indispensable. Les garnitures. Les tours de main. Le résultat attendu. Quelques ratages possibles. La conservation. Les gabarits.

- Première édition de mai 2005 -
- Mise à jour de décembre 2010 -

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. Beaucoup de visiteurs me demandent ce que cela veut dire : et bien tout simplement qu'il faut les avoir séparés de leurs jaunes depuis quelques heures et les garder au réfrigérateur couverts d'un film alimentaire ou à température ambiante (mais attention leurs jaunes ne se conservent que 24h au frais). 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. Ou bien comme dernièrement, je sors mes oeufs une heure à l'avance et si besoin je les tiédis quelques secondes en douceur au four à micro-ondes. Et puis les blancs en neige se forment très bien de toute façon. Je parle d'oeufs de calibre moyen, les plus répandus dans le commerce, donc 3 blancs me donnent environ 100 grammes de matière.

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, ou enfin chez A.Simon toujours rue Montmartre. Et des sites internet comme celui de Mora justement, Patiwizz ou Artgato (voir ma rubrique "Mes adresses")

Vous constaterez que les colorants liquides servent surtout à obtenir des coloris tendres et pastels. Les colorants en pâte se mélangent mieux entre eux pour des dégradés originaux ou des teintes subtiles. Quant aux colorants en poudre, ils sont moins pratiques d'utilisation et servent aux teintes vraiment éclatantes... au risque de teinter les dents !

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 cités plus haut ou sur ma page "Mes adresses".

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, celui que vous voyez à droite, incroyable non ?!) 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. Si vous avez beaucoup de perte dans vos poudres après le passage au tamis c'est que votre mixer n'a pas bien fait son travail. Soit il vous faudra allonger le temps de mixage la prochaine fois, soit en affûter les lames avant la prochaine utilisation. Normalement, en dix secondes à peine toute la poudre est tamisée et vous vous retrouvez avec quelques grains qui ne passent pas, à peine 2 g du total sans doute...

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'enlever de la plaque chaude et de le laisser refroidir et les macarons se décolleront tout seuls s'ils sont suffisamment cuits. Au pire, on peut l'humecter en versant un peu d'eau entre lui et la plaque à pâtisserie, ou le déposer directement sur une surface plane mouillée (un plan de travail, par exemple), mais ce n'est pas bon signe pour la cuisson de vos coques.

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 directe de ces 3 plaques contribue largement à la formation de cette jolie collerette de dentelle si caractéristique du petit macaron parisien. Ces 3 plaques posées l'une sur l'autre 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. Cela dit, on parvient très bien à obtenir la collerette sans ces 3 plaques, mais la base des coques est alors plus cuite, donc plus dure sous la dent et moi je privilégie plutôt la base tendre et moelleuse pour contraster avec la coque supérieure plus croquante.

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 garnitures

Il est conseillé de préparer les garnitures plusieurs heures avant les coques, afin qu'elles soient parvenues à un complet refroidissement quand les coques auront elles-mêmes refroidi. Ainsi, vous pourrez garnir les coques assez rapidement, sans les laisser sécher au risque de les voir durcir.

Les ganaches à base de chocolat : ce sont des garnitures très faciles à réaliser. Du chocolat à pâtisser (surtout pas à croquer !), un peu de beurre, une pointe de crème montée ou non, et de quoi parfumer en accord avec la couleur des coques prévues. Il suffit de faire fondre les 3 premiers ingrédients au bain-marie ou doucement au four à micro-ondes, d'incorporer ceux qui donneront le parfum et la couleur et de laisser refroidir ! Un passage des ganaches dans une boîte hermétique au réfrigérateur peut hâter leur refroidissement sans trop de dommage. Mais le chocolat n'apprécie pas trop cette technique car il blanchit, et le beurre remonte en surface. A n'utiliser donc qu'en cas de force majeure ! Elles sont en tout cas très pratiques à préparer, à stocker, et peuvent être déclinées à l'infini avec des arômes naturels ou artificiels, des jus ou purées de fruits, des épices,... Mais la puissance du chocolat a parfois tendance à prendre le dessus ou en tout cas à atténuer la saveur du parfum associé.

Les gelées et autres préparations à base d'eau : que ce soit des gelées de fruits ou de thé, ce ne sont pas du tout des ganaches liées par du chocolat (elles n'en comportent d'ailleurs pas) mais par un gélifiant, ou des jaunes d'oeufs et surtout à base d'eau. L'avantage de ces garnitures est qu'elles sont parfaites pour conserver intact le goût acidulé de certains fruits. C'est ainsi que l'on prépare le lemon curd par exemple. Leur goût est bien plus puissant que si l'on mélange une purée de fruits à du chocolat à pâtisser. Mais certaines personnes n'aiment justement pas cet aspect. Il y a aussi un gros inconvénient à ces garnitures à base d'eau : elles ont tendance à rendre de l'eau justement, et donc à détremper les coques si on les stocke trop longtemps à l'avance déjà garnies (phénomène exacerbé au réfrigérateur). Donc la règle pour des macarons dont les coques accueilleront une garniture en gelée est de ne garnir les coques qu'au dernier moment ! Ce qui suppose un peu d'organisation et de temps. Par contre, ce sont des macarons qui supportent très bien la congélation, leur coque n'en sera pas détrempée mais restera moelleuse.

Ensuite pour déposer ces garnitures sur les coques, à chacun sa technique ! Evidemment, cela sera plus pratique si vous avez déjà disposé toutes vos coques retournées devant vous, prêtes à accueillir la garniture sous leur base à collerette. Certains déposent une noisette de garniture à la petite cuillère, d'autres prennent des stylos ou des seringues à pâtisserie, moi je reprends une poche à douille.!

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 quelques heures et pas froids (tiédifiés éventuellement aux micro-ondes)
- mixer longuement et très finement les poudres (amandes + sucre glace + autre éventuellement)
- 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, en pâte 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 blancs gonflés 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 les décolle doucement, ils ne doivent laisser aucune trace sur le papier sulfurisé. S'ils ne sont pas assez cuits, vous allez retrouver un peu de la pâte sur le papier, dans ce cas il faudrait pouvoir poursuivre la cuisson de quelques minutes ou bien verser sous la feuille de papier sulfurisé un peu d'eau et attendre 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'imbiber trop longuement ou vos coques vont subir quelques dommages...

Le résultat attendu

En gros, comment doit être un macaron réussi ?

Ce n'est que mon avis mais voici quelques critères essentiels :

- les coques doivent être parfaitement rondes
- les coques doivent être parfaitement lisses
- les coques doivent être parfaitement planes
- les coques doivent présenter une collerette en leur base
- les coques doivent être brillantes
- les coques doivent revêtir un ton assorti à leur parfum / garniture
- les coques doivent présenter une jolie couleur uniforme
- les coques doivent toutes avoir le même diamètre
- la collerette doit être ni plus ni moins large que la coque
- la ganache ne doit pas sembler absente
- la ganache doit être visible et mesurer environ 3 mm d'épaisseur
- la ganache ne doit pas s'écouler

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 : s'ils présentent un aspect quelque peu grumeleux, c'est que les poudres n'ont pas été suffisamment mixées ou tamisées, ou le macaronnage 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. Ou alors il y a eu un choc thermique trop important (peut-être que le croûtage a été trop court ou que les plaques étaient restées trop chaudes d'une fournée précédente)

- 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) ou plaques à pâtisserie penchées dans le four

- les macarons n'ont pas de collerette : vous n'utilisez pas 3 plaques à pâtisserie directement superposées l'une sur l'autre, ou 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 mais plutôt liquide

- 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 une à deux minutes de plus, ou imbiber le dessous du papier sulfurisé. Personnellement je n'ai plus 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.

- la couleur des coques a viré : ils ont bruni, la teinte a viré au beige, cela signifie simplement que la cuisson était trop forte, il faudra retenter l'opération à une température plus douce. Regardez mes recettes et photos, les températures fortes sont pour les coloris sombres seulement ! Pour une couleur qui reste fidèle, il faut une température douce et une cuisson un peu plus longue.

- les coques présentent des plis, des bosses, des boursoflures : votre four n'est pas assez chaud, ou les conditions de croûtage sont à revoir (lieu, durée)

La conservation

Tout dépend du temps dont vous disposez pour réaliser vos fournées, mais il est parfois pratique de prévoir et réaliser des fournées de différents parfums et couleurs plusieurs jours ou semaines à l'avance pour ne pas se tuer à la tâche. Donc il faut être prévenu des techniques et durées de conservation.

La règle d'or est déjà dans le contenant : il faut absolument une boîte hermétique qui garantit que les macarons (ou les coques, si vous ne voulez pas les garnir tout de suite) ne craindront ni la chaleur, ni l'humidité, ni au contraire l'assèchement, ni enfin des odeurs environnantes. Disposition des macarons à plat ou sur la tranche, certains voudront peut-être lancer un débat. J'ai déjà tenté les 2 modèles selon les formats de mes boîtes, et j'en reviens souvent à la disposition à plat, moins de risque que la ganache ne colle au fond de la boîte et ne détruise le macaron quand on veut l'en sortir !

Les macarons peuvent ainsi se conserver dans leur boîte au réfrigérateur, disons environ une semaine. Petit rappel : attention aux macarons garnis d'une gelée à base d'eau, ils vont se détremper, il faut donc conserver les coques seules au frais, la gelée ne devra être déposée qu'au dernier moment.

Les macarons garnis se congèlent aussi très bien ! On peut ainsi les conserver plusieurs mois à -18°C. Je ne suis pas spécialiste mais je dirais de ne pas dépasser 6 mois de conservation par -18°C tout de même. Ils se décongèlent très facilement, en les sortant environ 30 minutes à température ambiante ou au réfrigérateur avant de compter les servir. Attention si ces macarons décongelés sont destinés à être offerts en petits coffrets gourmands : pensez à indiquer sur votre boîte et à votre destinataire qu'ils ne doivent pas être recongelés !

Les gabarits

Pour vous aider dans la réalisation de vos macarons, au moment de leur mise en forme à la poche à douille sur vos plaques à pâtisserie, vous aurez peut-être besoin de repères, afin qu'ils aient tous le même diamètre et qu'ils soient à bonne distance de leurs voisins.

Je vous propose donc des gabarits pour macarons, imprimables sur des feuilles blanches de format A4 (21 x 29,7 cm), que vous pourrez glisser sous votre feuille de papier sulfurisé avant de commencer à former les ronds de pâte à la poche à douille. Par transparence les ronds noirs apparaîtront et vous guideront. Il vous suffira d'ôter la feuille des gabarits avant le croûtage. (j'ai testé pour vous l'oubli de la feuille dans le four pendant la cuisson : elles ne subissent aucun dommage !)

Vous trouverez 4 modèles de gabarits, pour des macarons de 25 mm, de 35 mm, de 50 mm ou des grands de 80 mm. Comptez qu'ils s'étaleront un petit peu pendant la période de croûtage et qu'ils gagneront peut-être quelques mm de diamètre supplémentaire selon la consistance de votre pâte... Et puis selon la taille de votre four et donc de vos plaques, il vous faudra prévoir sans doute plusieurs fournées, mais toujours avec la même feuille de gabarits, réutilisable, ou bien avec un gabarit d'autres diamètres !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com