

LEÇON

de cuisine

TOUS
LES
SECRETS
DE LA
CUISINE

macarons

PAR SÉBASTIEN SERVEAU



LEÇON de cuisine
✱

Macarons

|
par Sébastien Serveau

Sommaire



Avant de cuisiner...

- 05 | Petite histoire de Macarons
- 06 | Le sucre glace
- 07 | La poudre d'amandes
- 08 | La poche à douille
- 10 | Préparer une crème au beurre

12 | Les 10 secrets de la réussite

Les recettes

- 14 | Macarons vanille
- 20 | Macarons pistache
- 26 | Macarons chocolat
- 32 | Macalongs chocolat
- 34 | Macarons abricot-lavande
- 40 | Macarons coco
- 46 | Macarons framboise
- 52 | Macafraise
- 54 | Macarons noisette

Pictogrammes



préparation



cuisson



réfrigération



croûtage



zoom

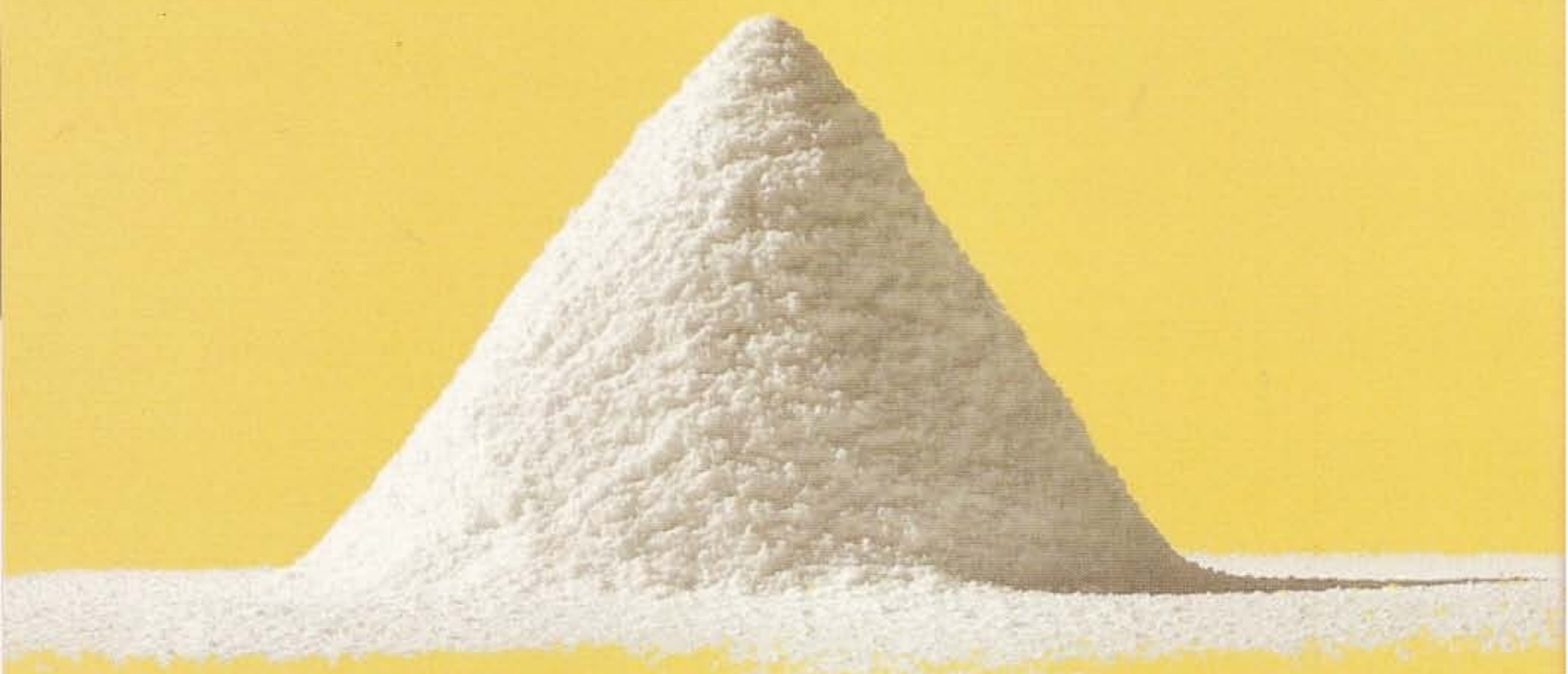




Petite histoire de Macarons

Petits gâteaux ronds, croquants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, toujours composés d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs, les macarons sont probablement nés au cours du VIII^e siècle dans les cuisines des monastères vénitiens. « Macarone » signifie « pâte fine » dans la langue de cette province. Ils auraient alors pris la forme d'un nombril de moine. Huit siècles plus tard, ils sont arrivés en France dans les bagages de Catherine de Médicis la gourmande, à l'occasion de son mariage avec le Duc d'Orléans, futur roi de France. Son impressionnante armée de cuisiniers et de pâtissiers fit découvrir à la cour nombre de produits et de préparations italiens inconnus jusqu'alors, dont les macarons. Ces délicieux petits gâteaux devinrent ensuite des spécialités régionales par le biais des nonnes qui en fabriquaient dans certains monastères. Comme à Nancy, dans celui fondé par Catherine de Vaudémont, petite-fille de Catherine de Médicis. Chez ces Dames du Saint-Sacrement, les pâtisseries étaient à l'honneur, une règle stricte interdisant la consommation de viande. Les macarons auraient même sauvé la vie de la noble abbesse : la « faiblesse de son estomac » ne lui permettant plus de se nourrir, c'est ce petit gâteau confectionné par les sœurs converses qui lui permit de survivre. Lorsqu'un décret révolutionnaire supprima les congrégations religieuses, deux sœurs de ce couvent trouvèrent refuge dans une famille de Nancy, y fabriquèrent des macarons et les vendirent sur les marchés. C'est ainsi que sont nés, grâce à celles que l'on surnomma les Sœurs Macarons, les toujours célèbres Macarons de Nancy. Mais d'autres villes s'en sont fait aussi une spécialité. À Montmorillon, ils sont en forme de couronne ducale. Niort les truffe de copeaux d'angélique. Il existe aussi les macarons de Reims, de Pau, d'Amiens, de Melun et ceux de Saint-Émilion. À Paris, c'est le petit-fils de Louis-Ernest Ladurée qui a eu l'idée de les accoler par deux en les garnissant d'une ganache. On les retrouve aussi en Espagne, ce sont les « mostachones ». En Suisse, les macarons à la noix de coco sont une gourmandise traditionnelle de Noël.





Le sucre glace

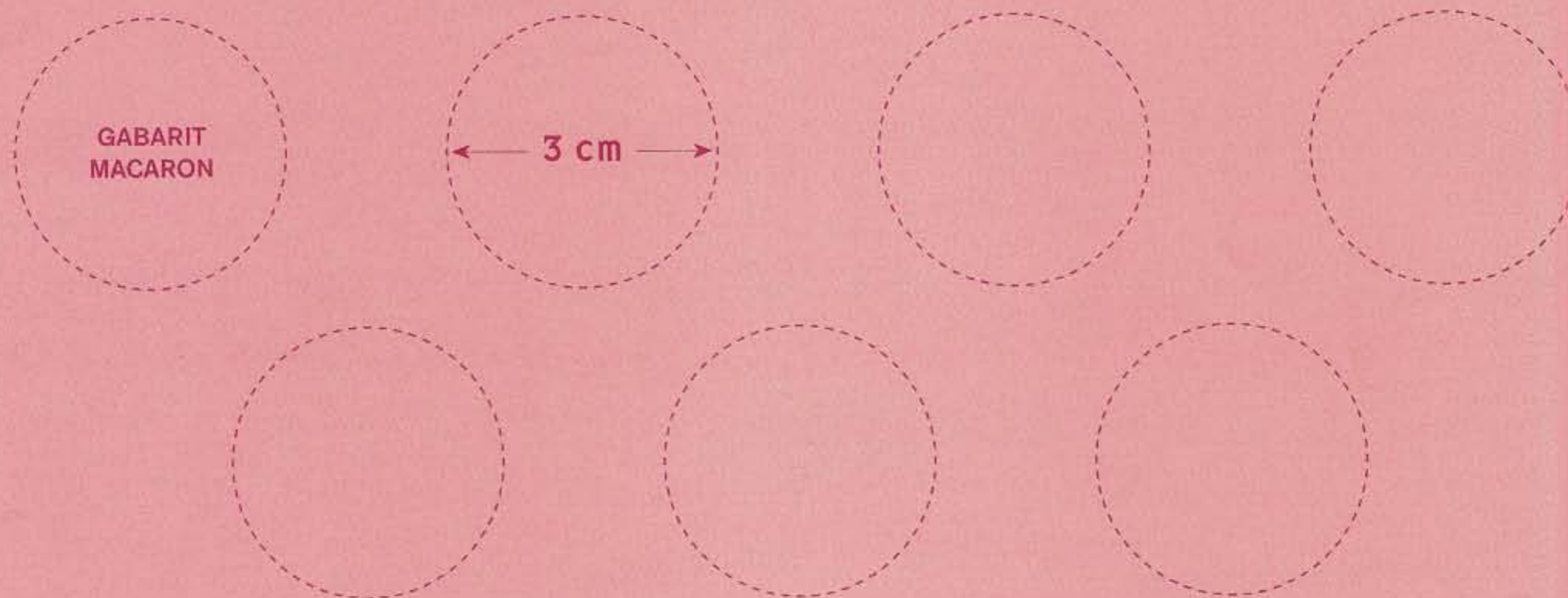
Reconnu pour son aspect décoratif et sa capacité à se dissoudre instantanément, le sucre glace est obtenu par broyage du sucre cristallisé en une poudre extrêmement fine à laquelle est ajouté un faible pourcentage d'amidon (fécule de maïs), pour prévenir la formation de grumeaux. D'une longue durée de conservation, il doit impérativement être placé dans une boîte hermétique, à l'abri de toute humidité. On l'utilise pour réaliser glaçages et décorations diverses (notamment en s'aidant de caches ou d'emporte-pièce). Il est possible d'en fabriquer soi-même en plaçant des petites quantités de sucre en morceaux dans un robot (en ajoutant éventuellement une pincée de fécule par morceau), mais le résultat obtenu ne sera pas d'une qualité supérieure au sucre glace qui se trouve dans le commerce. Le sucre glace permet d'accentuer le velouté des préparations crémeuses. À noter : le sucre glace permet aussi d'aider les meringues à conserver leur volume lors de la cuisson.



La poudre d'amandes

Macarons et frangipanes doivent tout à cette reine des ingrédients dans l'univers de la pâtisserie. La poudre d'amandes est bien meilleure quand elle est faite maison. Il suffit pour cela d'émonder les amandes (2 min dans l'eau bouillante suffisent à décoller leur peau), de les poêler pendant quelques minutes et de les piler. Notez qu'il est possible de piler les amandes avec leur peau : les saveurs seront plus prononcées, mais la couleur grise de la poudre obtenue ne se prêtera pas aux préparations de couleur claire. Si on choisit de l'acheter dans le commerce, il faut préférer les poudres 100 % non déshuilées et de fabrication récente, car leur haute teneur en lipides les fait rancir rapidement. Pour renforcer le parfum d'une poudre du commerce, on peut tricher en ajoutant quelques gouttes d'essence d'amande amère.





La poche à douille

Indispensable pour décorer un gâteau, répartir une crème ou pour garnir certaines pâtes italiennes, la poche à douille fait partie des ustensiles que l'on achète rarement en premier quand on apprend à faire la cuisine, mais dont on ne peut plus se passer par la suite. Concrètement, il s'agit d'un grand cornet souple et étanche (qui peut être en papier, en tissu ou synthétique) au bout duquel se fixe une douille, de taille et de forme variable, selon l'usage souhaité. Si possible, préférez les douilles en inox chromé aux douilles en aluminium (qui peuvent parfois dénaturer le goût de certains produits) ou en matières synthétiques (dont la qualité laisse parfois à désirer). On trouve désormais ces poches à douilles (lavables ou à usage unique) dans la plupart des grandes surfaces.



01. Insérez la douille dans la poche. Faites-la glisser jusqu'au bout.



02. Coupez la pointe à l'aide d'une paire de ciseaux.



03. Poussez la douille au bout de la poche.



04. Rentrez la poche dans la douille à l'aide de votre doigt pour bloquer la pâte.



05. Retournez la moitié de la poche sur votre main.



06. À l'aide d'une maryse ou d'une cuillère, remplissez-la au tiers de pâte à macarons.



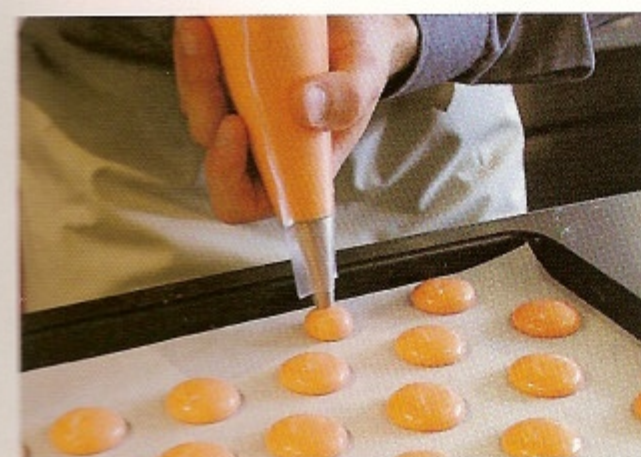
07. Pressez la poche pour faire descendre la pâte.



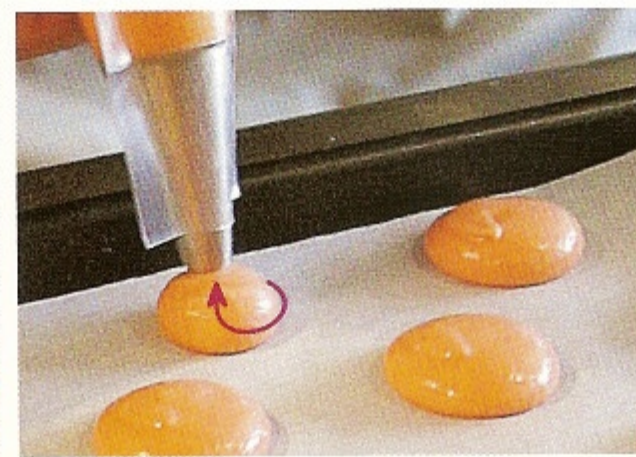
08. Enroulez-la sur elle-même pour bloquer la pâte en haut.



09. Dépliez le bout pour laisser passer la pâte en bas.



10. Placez la poche à la verticale, à 1-2 cm de la plaque environ. Pochez des coques de 3 cm de diamètre en quinconce afin de laisser circuler l'air pendant la cuisson (voir gabarit).



11. Terminez le pochage de chaque coque en donnant un quart de tour pour « couper » la pâte.



12. Soulevez la plaque et tapotez-la deux ou trois fois sur le plan de travail pour que les boules de pâte s'étaient.



Préparer une crème au beurre



25 min



10 min



1 h

INGRÉDIENTS

POUR 250 G DE CRÈME

- _ 125 g de beurre mou
- _ 1 œufs entier + 2 jaunes
- _ 88 g de sucre semoule
- _ 25 g d'eau (environ 2,5 cl)

MATÉRIEL

- _ 1 balance électronique
- _ 1 fouet manuel
- _ 1 robot multifonction
- _ 1 casserole
- _ 1 thermomètre de cuisson
- _ Film alimentaire

ATTENTION : On ne peut pas préparer moins de 250 g de crème au beurre, sinon le blanc d'œuf est en quantité insuffisante pour monter. Conservez le reste de crème pour garnir un autre dessert : fond de tarte, choux, mille-feuille.

À SAVOIR : Le beurre pommade est primordial pour que la crème au beurre reste souple. Si votre beurre n'est pas assez mou, passez-le quelques secondes au micro-ondes.

PAS DE THERMOMÈTRE ? Si vous n'avez pas de thermomètre, vérifiez la cuisson du sucre en passant une cuillère sous l'eau froide et en la trempant très rapidement dans le sucre ; repassez-la immédiatement sous l'eau froide. Vous devez pouvoir former une petite boule de sucre entre vos doigts : c'est le « petit boulé ».

Base pour
garnitures
coco, vanille,
noisette,
pistache



01. Pesez séparément tous les ingrédients.



02. Fouettez le beurre mou afin d'obtenir du beurre en pommade.



03. Versez l'œuf entier et les 2 jaunes dans le bol du robot. Réservez.



04. Dans la casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à feu moyen jusqu'à 121 °C.



05. À 110 °C, battez les œufs à vitesse maximale puis, sans cesser de fouetter, ajoutez le sucre bouillant.



06. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit tiède (5 min environ). Ajoutez le beurre.



07. Fouettez 5 min à petite vitesse jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



08. Filmez la crème au beurre et réservez-la au réfrigérateur.

Les 10 secrets de la réussite

01.

De l'organisation !

Lisez entièrement la recette et les astuces avant de cuisiner pour prévoir les ingrédients, le matériel et le temps nécessaires à sa réalisation... et à sa réussite !

02.

De la précision

La pâtisserie exige des dosages précis. Pesez avec soin vos ingrédients et répartissez-les dans des bols ou des assiettes pour les avoir à disposition.

03.

2 coques
+ 1 garniture
= 1 macaron

Ces deux éléments se préparent séparément et sont ensuite assemblés.

04.

Les coques : le mixage et le tamisage

Ces opérations permettent d'obtenir une poudre très fine qui est le secret d'une coque de macarons bien lisse. Elles ne sont cependant pas obligatoires (vos coques seront alors granuleuses).

05.

Le grand secret

Les blancs d'œuf doivent être à température ambiante pour que les macarons croûtent bien ; sinon ils dégagent de l'humidité. Sortez les œufs la veille !



06.

Les coques :
les blancs
en neige

La fermeté des blancs d'œufs montés en neige est primordiale : ils doivent former une pointe lorsque vous soulevez le fouet.

07.

Les coques :
le mélange
de la pâte

La pâte se travaille en deux temps : d'abord délicatement puis un peu plus énergiquement : elle doit se replacer en 20 secondes environ lorsque vous soulevez la spatule.

08.

Les coques :
le croûtage

Il faut laisser les coques « croûter » (sécher) 1 h environ dans une pièce chaude et sèche (de préférence en hauteur) avant de les cuire pour qu'elles ne craquent pas. Le bon test : la pâte ne doit plus accrocher au doigt.

09.

De
l'imagination !

La recette des coques est une base que l'on décline en y ajoutant ingrédient, arôme et colorant. Alors laissez libre cours à vos envies !

10.

Conservation

Au congélateur ou 24 h au réfrigérateur, mais toujours sous film ou dans une boîte hermétique.



Macarons

vanille

recette pour 35 macarons environ

Coques vanille

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 couteau d'office
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson + papier sulfurisé



Crème au beurre vanille



5 min

ingrédients

- 125 g de crème au beurre nature (voir p. 10)
- 3 g d'arôme naturel de vanille (environ 1/2 cuillerée à café)

matériel

- 1 balance électronique
- 1 fouet manuel
- Papier sulfurisé
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre d'amandes en une seule fois sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Pas de robot ?

Si vous n'avez pas de robot, tamisez simplement la poudre d'amandes et le sucre glace. Dans ce cas, prévoyez un peu plus de poudre d'amandes, car il y a plus de pertes. Et jetez les particules qui restent dans le tamis.

Condensation

Évitez de faire bouillir de l'eau pendant le croûtage des macarons pour que l'atmosphère de la cuisine reste bien sèche. Pour réchauffer l'air de la cuisine, ouvrez la porte de votre four chaud.

Pas de tamis ?

Si vous n'avez pas de tamis, une passoire fine fera tout à fait l'affaire.



10. À l'aide du couteau d'office, grattez l'intérieur de la 1/2 gousse de vanille pour récupérer les graines.



11. Ajoutez-les à l'appareil.



12. Mélangez un peu plus énergiquement.



13. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



14. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



15. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



16. Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



17. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



18. Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.



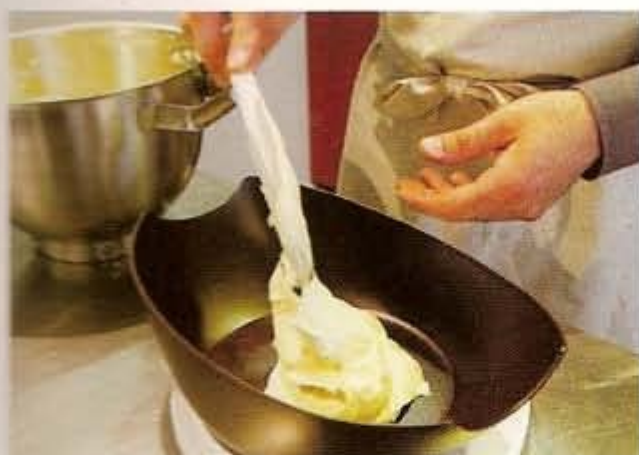
Notes _____



ZOOM

À vos poches, prêts...

Pour un pochage réussi, maintenez votre poche à 1 ou 2 cm de votre plaque, pressez avec une main et aidez-vous de l'autre pour guider la poche. N'oubliez pas le quart de tour final pour couper la pâte.



01. Prélevez 125 g de crème au beurre nature.



02. Ajoutez l'arôme naturel de vanille.



03. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



04. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



05. Remplissez la poche à douille de crème au beurre vanille (voir p. 8).



06. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



07. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder.



Vos macarons sont prêts...



LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Arôme vanille

L'arôme naturel de vanille se trouve assez facilement dans le rayon pâtisserie des supermarchés. Choisissez toujours un arôme non sucré.

Notes _____

Macarons pistache

recette pour 35 macarons environ

Coques pistache

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 30 gouttes de colorant vert
- 1 cuillerée à soupe
de pistaches hachées

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Crème au beurre pistache



5 min



ingrédients

- 125 g de crème au beurre nature (voir p. 10)
- 15 g de pâte de pistaches

matériel

- 1 balance électronique
- 1 fouet manuel
- Papier sulfurisé
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre d'amandes en une seule fois sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Trop fort mon vert

Une pointe de colorant jaune atténuera un vert trop intense.

À plat mes blancs

Attention, un récipient encore humide et vos blancs d'œufs ne montent pas ! Essayez bien le vôtre avant de l'utiliser.

Œufs trop froids

Si vous avez oublié de sortir vos œufs à l'avance du réfrigérateur, cassez-les et réchauffez les blancs dans un récipient posé sur une casserole d'eau bouillonnante en les fouettant délicatement.



10. Prélevez 2 cuillerées à soupe de pâte à macarons et mélangez avec le colorant jusqu'à ce qu'il soit bien dilué.



11. Reversez le tout dans la pâte à macarons.



12. Mélangez un peu plus énergiquement. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



13. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



14. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



15. Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



16. Saupoudrez de pistaches.



17. Enlevez l'excédent de pistaches et laissez croûter les coques à température ambiante.



18. Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.

Blancs « serrés »

Vos blancs doivent être bien serrés, c'est à dire très fermes. Le bon test : ils doivent former une pointe au bout du fouet lorsque vous soulevez celui-ci. C'est ce qui donnera une jolie collerette aux macarons.

Notes



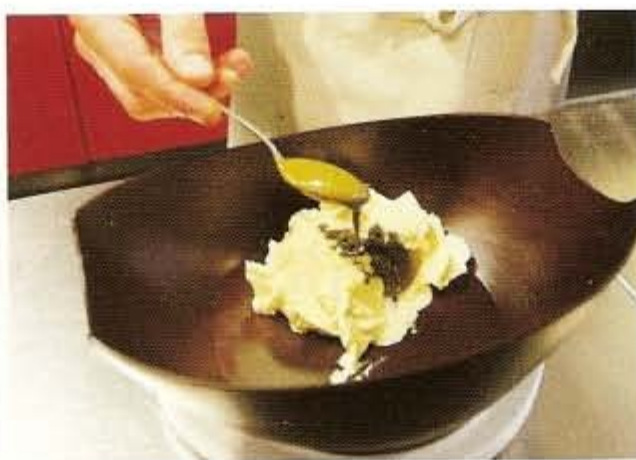
ZOOM

Saupoudrez !

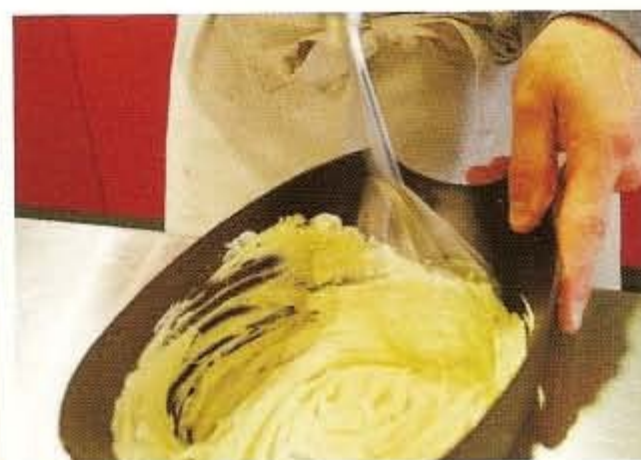
Ne cherchez pas à déposer les morceaux de pistaches un par un sur vos coques, contentez-vous de saupoudrer harmonieusement l'ensemble de la plaque.



01. Prélevez 125 g de crème au beurre nature.



02. Ajoutez la pâte de pistaches.



03. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



04. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



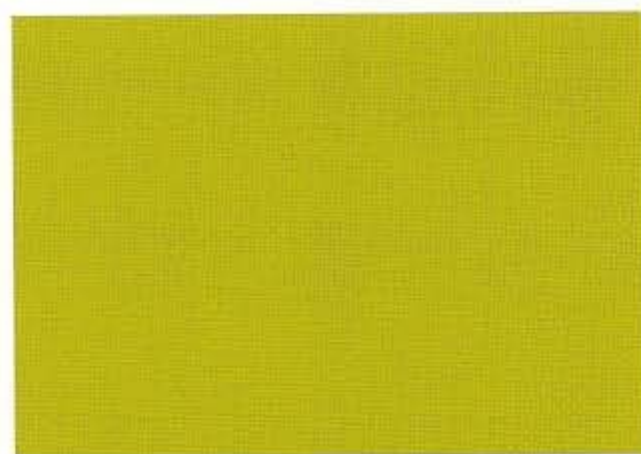
05. Remplissez la poche à douille de crème au beurre pistache (voir p. 8).



06. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



07. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...



LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Pâte de pistaches

La pâte de pistaches se trouve chez les fournisseurs professionnels : tous la vendent sur Internet. Conservez-la au réfrigérateur : elle vous servira pour toutes sortes d'autres préparations.

Version allégée

Si vous ne souhaitez pas garnir les macarons, versez un peu d'eau entre la feuille de papier sulfurisé et la plaque de cuisson lors de la sortie du four. La vapeur ainsi dégagée permettra aux coques de coller tout de suite l'une contre l'autre.

Notes

Macarons chocolat

recette pour 35 macarons environ

Coques chocolat

pour 70 coques environ



20 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 25 g de cacao non sucré en poudre
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 30 gouttes de colorant rouge
- 1 cuillerée à soupe
de vermicelles en chocolat

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Ganache chocolat



10 min



1 min



24 h



ingrédients

- _ 30 g de crème liquide entière (environ 3 cl)
- _ 125 g de lait entier (environ 12,5 cl)
- _ 125 g de chocolat à 53 % de cacao de préférence

matériel

- _ 1 casserole
- _ 1 fouet manuel
- _ Film alimentaire
- _ Papier sulfurisé
- _ 1 maryse (spatule en silicone)
- _ 1 poche à douille
- _ 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao 2 min à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Répartissez le mélange uniformément sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



04. Enfournez et laissez chauffer 5 min.



05. Tamisez le mélange.



06. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



07. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cesser de fouetter.



08. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



09. Versez le mélange à base de poudre d'amandes et de cacao sur les blancs en neige.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Chocolat 53% ?

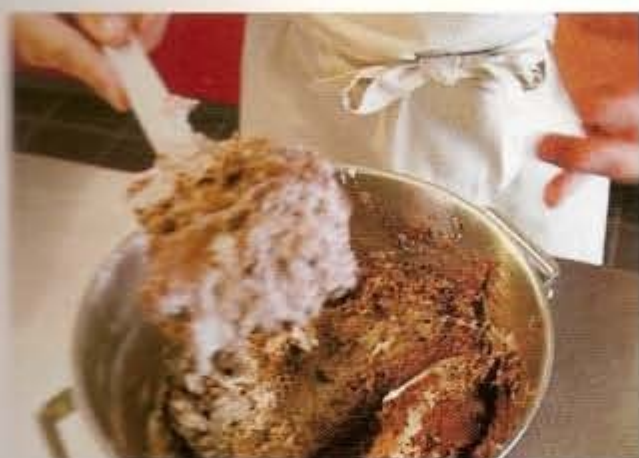
A 53 %, le chocolat est amer et souple. Plus on augmente la teneur en cacao, plus la ganache sera ferme : elle risque donc de se rétracter et de sècher.

Cacao chaud

Chauffer le cacao permet de stabiliser les molécules : les coques n'huileront pas pendant leur cuisson et les macarons conserveront ainsi tout leur croquant.

Magique...

Le colorant rouge est une astuce qui permet de rehausser la couleur du cacao. Il donne à vos macarons une couleur plus chocolatée qui les rendra encore plus appétissants !



10. À l'aide de la maryse, incorporez le mélange poudre d'amandes-cacao en soulevant délicatement l'appareil.



11. Prélevez 2 cuillerées à soupe de pâte à macarons et mélangez avec le colorant jusqu'à ce qu'il soit bien dilué.



12. Reversez le tout dans la pâte à macarons et mélangez un peu plus énergiquement.



13. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



14. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



15. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



16. Saupoudrez-les de vermicelles en chocolat. Secouez chaque plaque afin d'enlever l'excédent de vermicelles.



17. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



18. Enfourez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.

Faut pas gâcher !

Profitez des jaunes d'œufs qui ne sont pas utilisés pour préparer une crème anglaise : elle accompagnera à merveille vos macarons. Portez à ébullition 75 cl de lait avec 1 gousse de vanille. Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 130 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Diluez le mélange œufs-sucre avec un peu de lait chaud, puis versez le tout dans la casserole de lait. Faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe une spatule en bois.

Notes



01. Dans la casserole, portez le lait et la crème liquide à ébullition puis incorporez le chocolat coupé en morceaux.



02. Fouettez le mélange et portez-le de nouveau à ébullition.



03. Versez la ganache dans une assiette creuse.



04. Filmez à chaud et laissez refroidir.



05. Réservez la ganache au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle cristallise.



06. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



07. Remplissez la poche à douille de ganache (voir p. 8).



08. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



09. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Finis les gouttes !

Plaquez le film alimentaire directement sur l'aliment que vous voulez conserver. Vous éviterez ainsi la condensation et la formation d'une croûte.

Ganache au top

Pour que votre ganache soit bien prise, préparer-la la veille.



Macalongs chocolat

recette pour 20 macalongs environ

Coques & ganache chocolat



20 + 5 min



12 + 12 + 1 min



1 h



24 h

ingrédients

- Voir coques
et ganache chocolat (p. 26)

matériel

- Voir coques
et ganache chocolat (p. 26)
- 1 douille unie n°10



01. Préparez une pâte à macarons au chocolat. Pochez les coques sur 5 cm de longueur environ (voir p. 8).



02. Saupoudrez-les de vermicelles en chocolat. Secouez chaque plaque afin d'enlever l'excédent de vermicelles.



03. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



04. Enfournez dans le four préchauffé à 150 °C (th. 5) et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques et laissez-les refroidir.



05. Préparez une ganache chocolat.



06. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



07. Remplissez la poche à douille de ganache (voir p. 8).



08. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



09. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macalongs sont prêts...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Macaforme !

Si le macaron est par tradition plutôt rond, il peut se décliner sous toutes les formes : long, carré, cœur... Vous pouvez ainsi donner libre cours à votre imagination.

Notes

Macarons abricot-lavande

recette pour 35 macarons environ

Coques abricot-lavande

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 10 gouttes de colorant rouge
- 20 gouttes de colorant jaune
- 1 cuillerée à soupe de lavande alimentaire

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Compotée d'abricots



15 min



20 min



2 h



ingrédients

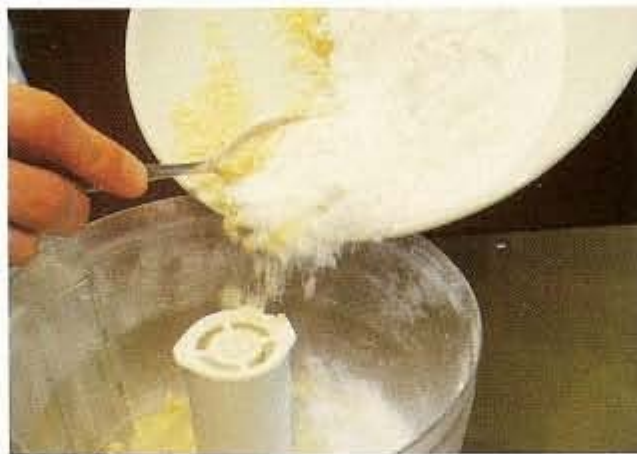
- 125 g d'abricots bien mûrs
- 1/2 gousse de vanille
- 3 g de jus de citron
(environ 1/2 citron)
- 25 g de sucre semoule
- 2,5 g de pectine NH
(Vitpris, en grande surface)

matériel

- 1 couteau d'office
- 1 casserole
- 1 robot multifonction
- Film alimentaire
- Papier sulfurisé
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre d'amandes sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Le bon test

Un bon test pour vérifier que la pâte à macarons est retombée : lorsque vous soulevez la spatule, elle doit couler et se remettre en place rapidement dans le saladier.

Lavande ?

Utilisez bien de la lavande alimentaire, qui reçoit un traitement spécial. Les fleurs de lavande se trouvent en pharmacie ou dans les supermarchés bio.

Double cuisson

Si votre four est assez grand, vous pouvez cuire les deux plaques de macarons en même temps ; séparez-les d'au moins 15 cm pour que l'air circule bien.



10. Prélevez 2 cuillerées à soupe de pâte à macarons et mélangez avec le colorant jusqu'à ce qu'il soit bien dilué.



11. Reversez le tout dans la pâte à macarons.



12. Mélangez un peu plus énergiquement.



13. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



14. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



15. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



16. Saupoudrez-les de lavande et secouez chaque plaque pour en retirer l'excédent.



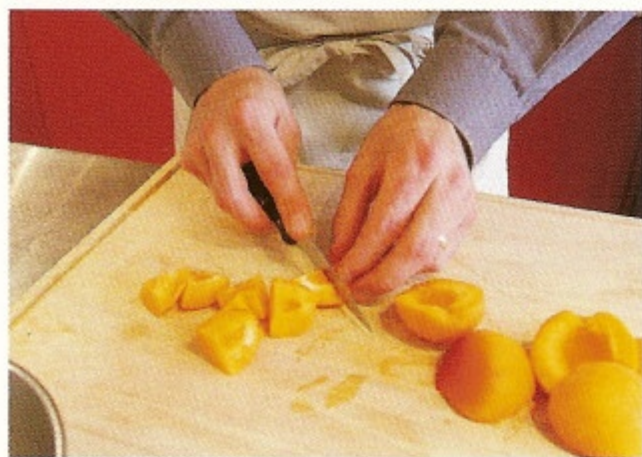
17. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



18. Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.



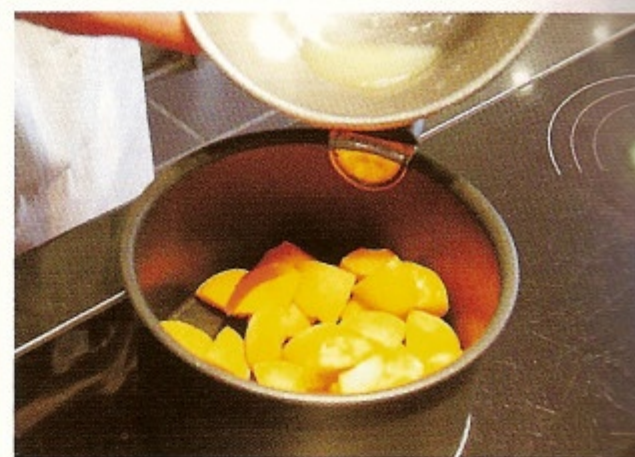
Notes



01. Lavez les abricots, dénoyautez-les et coupez chaque moitié en quatre.



02. À l'aide du couteau d'office, grattez l'intérieur de la 1/2 gousse de vanille pour récupérer les graines.



03. Dans la casserole, faites chauffer les abricots avec les graines de vanille et le jus de citron 5 min à feu moyen.



04. Ajoutez le sucre et la pectine et laissez cuire environ 15 min en remuant ; les abricots doivent être compotés.



05. Laissez refroidir la compotée d'abricots et mixez-la. Filmez puis réservez au réfrigérateur.



06. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



07. Remplissez la poche à douille de compotée d'abricots (voir p. 8).



08. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



09. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Un temps d'avance

La compotée d'abricots peut se préparer la veille et rester au réfrigérateur. Vous pouvez aussi la congeler.

Le truc en plus

Mélangez le sucre et la pectine avant de les verser dans la casserole. Cela évitera la formation de grumeaux.

Gain de temps

En versant la compotée dans une assiette creuse, vous diminuez le temps de réfrigération.



ZOOM



Peu importe...

Lorsque vous décollez vos coques du papier sulfurisé, un petit dépôt de pâte peut rester collé sur le papier de cuisson.

Ne vous inquiétez pas : une fois les coques garnies, ce défaut ne se verra plus.

Notes _____

Macarons noix de coco

recette pour 35 macarons environ

Coques coco

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 2 cuillerées à soupe de noix
de coco râpée

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Crème au beurre coco



5 min

ingrédients

- 100 g de crème au beurre nature (voir p. 10)
- 15 g de Malibu coco (environ 1,5 cl ou 1,5 cuillerée à soupe)
- 20 g de lait de coco non sucré (environ 2 cl ou 2 cuillerées à soupe)

matériel

- 1 balance électronique
- 1 fouet manuel
- Papier sulfurisé
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8





01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre d'amandes sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Plus de coco

La noix de coco est moins forte en goût que la pistache et la lavande. C'est pourquoi on en utilise une plus grande quantité.

Saupoudrage ?

On saupoudre les macarons de noix de coco plutôt que d'intégrer cet ingrédient à la pâte : ils ont ainsi plus de longueur en bouche.



10. Mélangez un peu plus énergiquement.



11. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



12. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



13. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



14. Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



15. Saupoudrez de noix de coco râpée.



16. Secouez chaque plaque en tenant la feuille de papier sulfurisé afin d'enlever l'excédent de noix de coco.



17. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



18. Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.

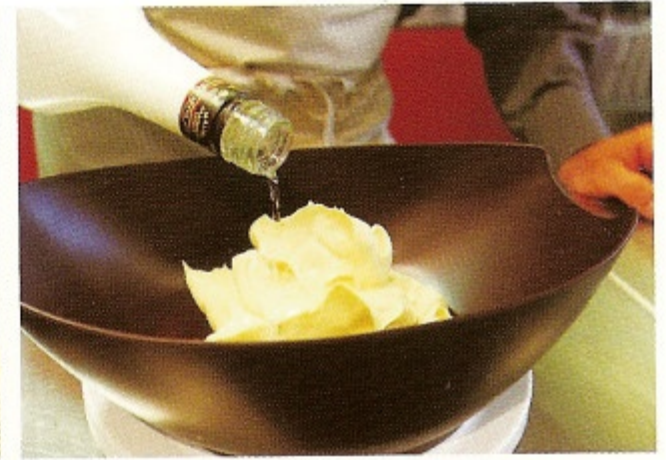
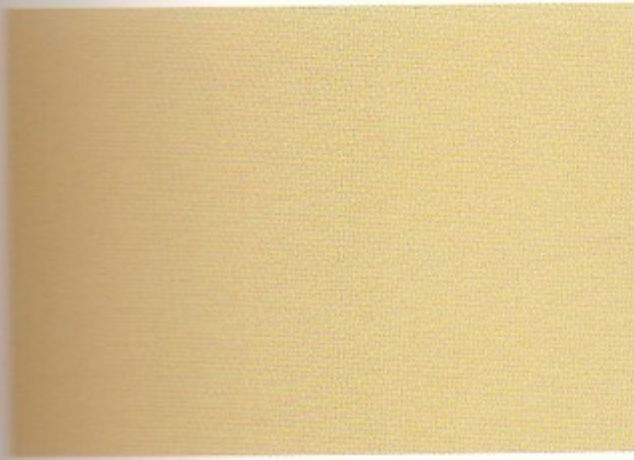


Notes

**ZOOM**

Ne brûlez rien !

Inclinez la plaque de cuisson après avoir saupoudré vos coques de noix coco : vous éviterez ainsi à l'excédent de copeaux de brûler lors de la cuisson des coques.



01. Prélevez 100 g de crème au beurre nature.

02. Versez le Malibu.



03. Incorporez le lait de coco.



04. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



05. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



06. Remplissez la poche à douille de crème au beurre coco (voir p. 8).



07. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



08. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Tout en souplesse

La crème au beurre doit être souple pour que Malibu et lait de coco puissent bien se mélanger. Fouettez-la suffisamment pour qu'elle soit bien homogène.

Notes

Macarons framboise

recette pour 35 macarons environ

Coques framboise

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule
- 30 gouttes de colorant rouge

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Confiture de framboises pépins



10 min



10 min



2 h



ingrédients

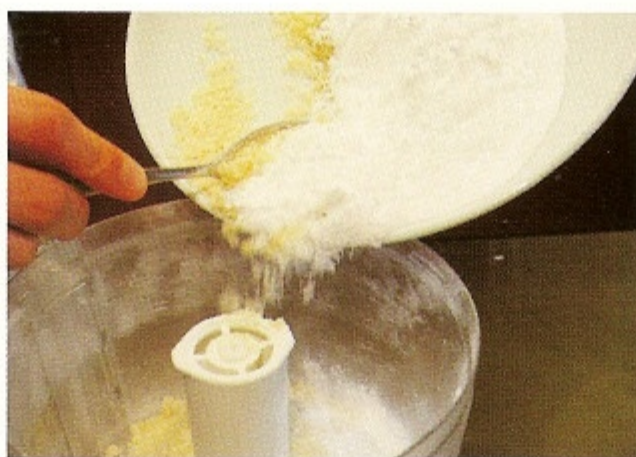
- 225 g de purée de framboises surgelée
- 225 g de brisures de framboises surgelées
- 365 g de sucre semoule

matériel

- 1 casserole
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 thermomètre de cuisson
- Papier sulfurisé
- Film alimentaire
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cesse de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre d'amandes sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Envie de rouge ?

Si vous voulez des macarons plus rouges, doublez la quantité de colorant rouge : vous obtiendrez ainsi une belle coque de macaron fraise.

Palette couleur

Vous pouvez décliner très facilement la recette du macaron framboise en jouant sur les colorants et la confiture : orange, fraise, citron, fruits exotiques...

Pas de poche ?

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser une petite cuillère pour façonner les macarons.



10. Prélevez 2 cuillerées à soupe de pâte à macarons et mélangez avec le colorant jusqu'à ce qu'il soit bien dilué.



11. Reversez le tout dans la pâte à macarons.



12. Mélangez un peu plus énergiquement.



13. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



14. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



15. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



16. Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



17. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



18. Enfourez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.



Notes _____



03. Faites chauffer 10 min à feu **vif** jusqu'à 105 °C, en remuant avec un fouet ; les framboises doivent être compotées.



06. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



09. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...

Le thermomètre ne doit surtout pas toucher le fond de la casserole, sinon la température est faussée. Si vous n'en avez pas, déposez une petite cuillerée de confiture sur une assiette froide pour voir si les framboises sont bien compotées : la confiture doit se figer.



PO ZOOM



À la cuillère

La confiture étant assez liquide, son pochage peut s'avérer délicat. Pas de panique, vous pouvez aussi garnir vos coques avec une petite cuillère.

Notes _____

Macafraise

recette pour un grand macafraise de 4 personnes
et une vingtaine de coques environ

Coques & garniture fraise



30 min



14 min



1 h

ingrédients

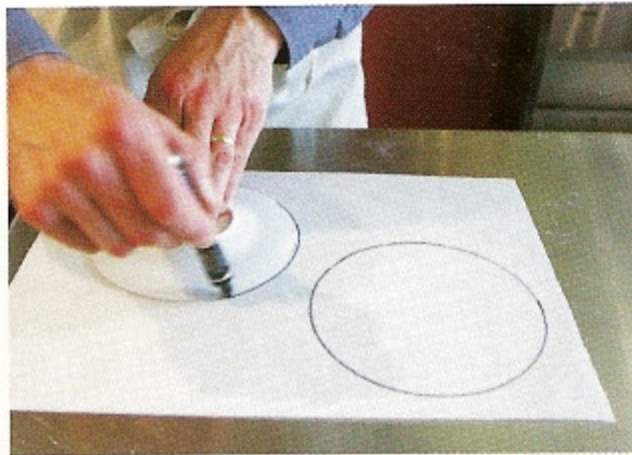
- **COQUES**
voir coques framboise (p. 46)
- **GARNITURE**
- 100 g de crème au beurre vanille
(voir p. 10 et 18)
- 100 g de fraises lavées et équeutées
- 10 petites fraises lavées et équeutées
- 3 grosses fraises lavées

matériel

- **COQUES**
voir coques framboise (p. 46)
- 1 crayon
- 1 douille unie n° 14
- **GARNITURE**
voir crème au beurre vanille
(p. 10 et 18)
- 1 passoire



01. Préparez une pâte à macarons framboise, en la mélangeant un peu moins énergiquement.



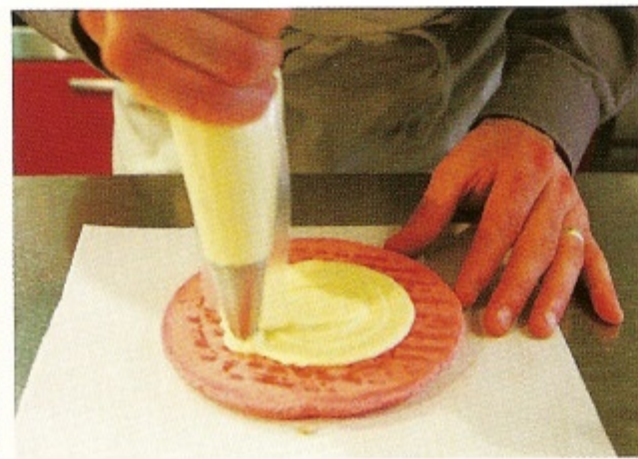
02. Dessinez deux cercles de 14 cm sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez d'une feuille vierge.



03. Pochez les deux coques (voir p. 8). Laissez-les croûter à température ambiante.



04. Enfournez dans le four préchauffé à 150 °C (th. 5) et laissez cuire 14 min, en tournant la plaque à mi-cuisson. Sortez les coques et laissez-les refroidir.



05. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé. Garnissez-les de crème au beurre vanille (voir p. 8).



06. Écrasez les 100 g de fraises en purée et égouttez dans la passoire.



07. Garnissez une coque de purée de fraises.



08. Coupez les petites fraises en deux et disposez-les sur la purée, autour du macaron.



09. Recouvrez de l'autre coque et décorez avec les grosses fraises. Votre macafraise est prêt...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN

Économie...

Conservez la feuille de papier sulfurisé sur laquelle vous avez tracé des cercles. Elle vous servira à chaque fois que vous aurez envie de faire cette recette.

Le truc en plus

Pochez les coques par transparence à 5 mm du bord de chaque cercle (la pâte va s'étaler pendant la cuisson), en dessinant une spirale. Enlevez le gabarit avant la cuisson.

Notes

Macarons noisette

recette pour 35 macarons environ

Coques noisette

pour 70 coques environ



15 min



12 + 12 min



1 h

ingrédients

- 110 g de poudre de noisettes
- 225 g de sucre glace
- 120 g de blancs d'œufs
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
- 50 g de sucre semoule

matériel

- 1 balance électronique
- 1 robot multifonction
- 1 tamis ou 1 passoire très fine
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8
- 1 paire de ciseaux
- 2 plaques de cuisson
- Papier sulfurisé



Crème praliné noisette



30 min



15 min



ingrédients

- 100 g de crème au beurre nature (voir p. 10)
- 100 g de noisettes avec leur peau

matériel

- 1 plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- 1 robot multifonction
- Film alimentaire
- 1 balance électronique
- 1 fouet manuel
- 1 maryse (spatule en silicone)
- 1 poche à douille
- 1 douille unie n° 8



01. Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5).
Avez-vous lu les 10 secrets ? (voir p. 12)



02. Mixez la poudre de noisettes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre très fine.



03. Versez dans le tamis.



04. Tamisez le mélange.



05. Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



06. Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



07. Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



08. Versez le mélange à base de poudre de noisettes sur les blancs en neige.



09. À l'aide de la maryse, incorporez la poudre de noisettes en soulevant délicatement l'appareil.

LES SECRETS DE SÉBASTIEN

Poudre de noisettes

La noisette sert tout aussi bien que l'amande à la confection de la pâte à macarons. Ses qualités sont identiques à celles de l'amande : elle pourra donc servir de base originale à la confection d'autres macarons.

Macarons congelés ?

Les macarons se congèlent très bien. Vous pouvez donc en préparer une plus grande quantité et les décongeler au fur et à mesure.

Macarons décongelés ?

Pour décongeler vos macarons, sortez-les 24 h à l'avance du congélateur et mettez-les au réfrigérateur. Conservez-les dans une boîte hermétique ou sous film pour éviter qu'ils ne prennent les odeurs du réfrigérateur.



10. Mélangez un peu plus énergiquement.



11. La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



12. Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



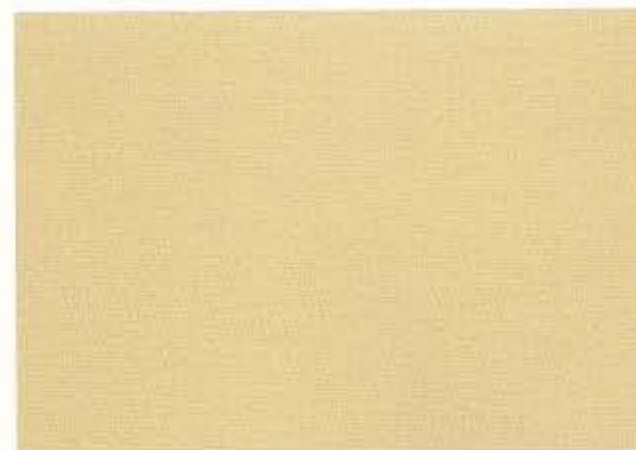
13. Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



14. Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



15. Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



16. Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.



Notes



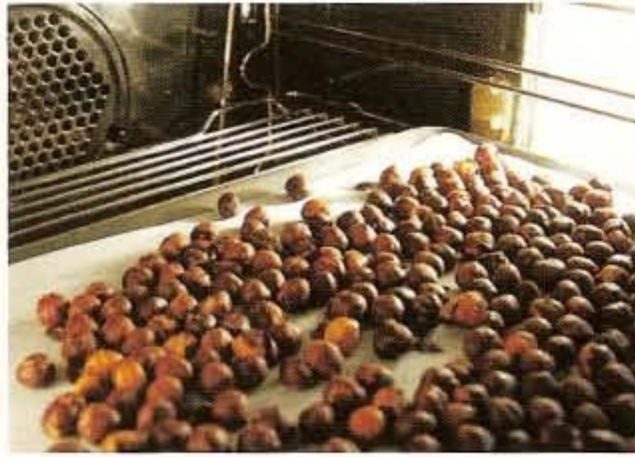
ZOOM

Pâte de noisettes

On n'utilise qu'une partie des noisettes car il est impossible d'obtenir une pâte avec seulement 30 g de noisettes. Conservez le reste au réfrigérateur dans une boîte hermétique pour agrémenter un autre dessert.



01. Étalez les noisettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



02. Enfournez et laissez cuire 15 min à 160 °C (th. 5-6) pour les faire torréfier.



03. Laissez-les refroidir puis mixez-les pour obtenir une pâte lisse et liquide.



04. Versez dans une assiette creuse, filmez et réservez au réfrigérateur.



05. Prélevez 100 g de crème au beurre nature. Ajoutez 30 g pâte de noisettes.



06. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



07. Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé. Remplissez la poche à douille (voir p. 8).



08. Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



09. Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...

LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

Variante

Vous pouvez remplacer la pâte de noisettes par du praliné. Dans ce cas, vos macarons seront plus sucrés.

Notes



35 Macarons vanille

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 1/2 gousse de vanille

GARNITURE

- * 125 g de crème au beurre nature
- * 3 g d'arôme naturel de vanille



35 Macarons pistache

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 30 gouttes de colorant vert
- * 1 cuillerée à soupe de pistaches hachées

GARNITURE

- * 125 g de crème au beurre nature
- * 15 g de pâte de pistaches



35 Macarons chocolat

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 25 g de cacao non sucré en poudre
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 30 gouttes de colorant rouge
- * 1 cuillerée à soupe de vermicelles en chocolat

GARNITURE

- * 125 g de chocolat à 53 % de cacao
- * 30 g de crème liquide entière
- * 125 g de lait entier



20 Macarons chocolat

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 25 g de cacao non sucré en poudre
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 30 gouttes de colorant rouge
- * 1 cuillerée à soupe de vermicelles en chocolat

GARNITURE

- * 125 g de chocolat à 53 % de cacao
- * 30 g de crème liquide
- * 125 g de lait



35 Macarons abricot-lavande

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 10 gouttes de colorant rouge
- * 20 gouttes de colorant jaune
- * 1 cuillerée à soupe de lavande alimentaire

GARNITURE

- * 125 g d'abricots bien mûrs
- * 1/2 gousse de vanille
- * 3 g de jus de citron
- * 25 g de sucre semoule
- * 2,5 g de pectine NH



35 Macarons noix de coco

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 2 cuillerées à soupe de noix de coco râpée

GARNITURE

- * 100 g de crème au beurre nature
- * 15 g de Malibu coco
- * 20 g de lait de coco non sucré



35 Macarons framboise

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 30 gouttes de colorant rouge

GARNITURE

- * 225 g de purée de framboises surgelée
- * 225 g de brisures de framboises surgelées
- * 365 g de sucre semoule



1 Macafraise

COQUES

- * 110 g de poudre d'amandes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule
- * 30 gouttes de colorant rouge

GARNITURE

- * 100 g de crème au beurre vanille
- * 100 g de fraises
- * 10 petites fraises
- * 3 grosses fraises



35 Macarons noisette

COQUES

- * 110 g de poudre de noisettes
- * 225 g de sucre glace
- * 4 œufs
- * 50 g de sucre semoule

GARNITURE

- * 100 g de crème au beurre nature
- * 100 g de noisettes avec leur peau



250 g Crème au beurre

- * 125 g de beurre
- * 1 œuf entier
- * 2 jaunes
- * 88 g de sucre semoule
- * 25 g d'eau

Liste des courses
à découper selon les tirets

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

Liste des courses
à découper selon les tirets

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

LEÇON^{*}
de cuisine

Retrouvez toutes les informations
et le programme des cours
de l'École de cuisine
d'Alain Ducasse sur :
www.atelier-gastronomique.com

Retrouvez tout notre catalogue sur :
www.cookboutic.fr

Merci à Alain Ducasse Formation
pour son accueil.

Merci à la société Téfal
qui a mis à notre disposition
une grande partie du matériel
nécessaire à la réalisation
de ces recettes.

Remerciements de Sébastien

Merci à mon équipe,
Pierre Clarissou et Émilie Gouttard.

Direction de collection

Emmanuel Jirou-Najou

Responsable de collection

Hortense Jablonski

**Direction artistique,
conception et photographies**

Soins graphiques,
à Guy...

Collaboration rédactionnelle

Paule Neyrat et Ferdinand Mars

Secrétariat de rédaction

Élisa Vergne

Photogravure

Key Graphic, groupe Maury

Imprimé en CE
1^{er} dépôt 1^{er} trimestre 2007
Dépôt légal 2^e trimestre 2007

ISBN 13 : 978-2-84123-145-4
ISSN en cours

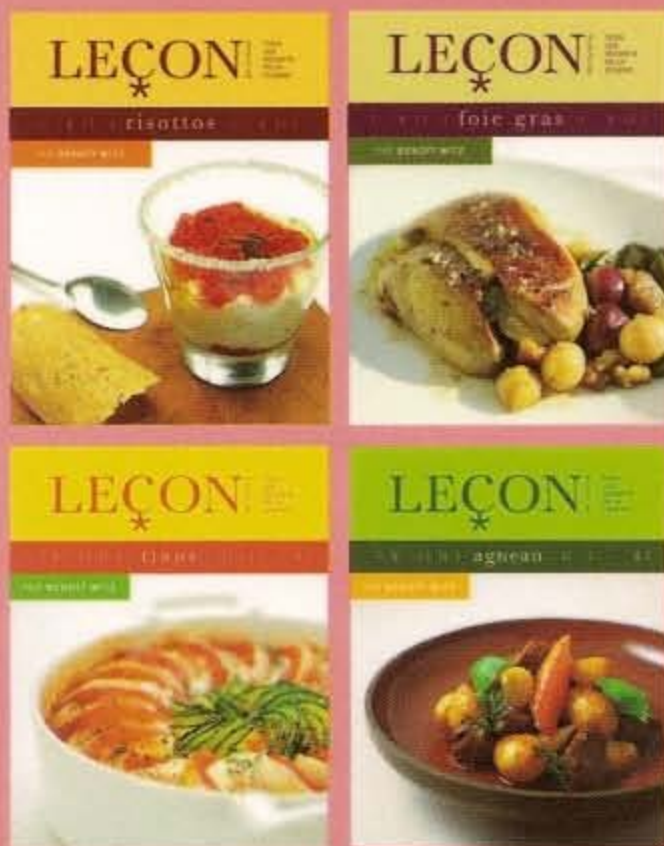
Copyright Lec. 2007
84 avenue Victor Cresson
92441 Issy-les-Moulineaux cedex
lecedition@wanadoo.fr



Sébastien Serveau, chef pâtissier depuis plus de 10 ans, est aujourd'hui formateur à l'École de cuisine d'Alain Ducasse. Il y anime différents cours « pâtisserie » destinés au grand public. Cette LEÇON de cuisine entièrement consacrée aux macarons est issue de l'un de ses cours.

LEÇON LA NOUVELLE ENCYCLOPÉDIE DE LA CUISINE !

Déjà parus



Macarons

Une vraie LEÇON de cuisine à la maison !
Réussissez à coup sûr les macarons
et apprenez comment décliner les coques
et la garniture pour réaliser
des macarons vanille, noix de coco,
chocolat, pistache, framboise, abricot-lavande...

À paraître

Pâte à choux, Cabillaud...

PRIX : 9,90 € TTC

 **LES ÉDITIONS**
Culinaires



ISBN 13 : 978-2-84123-145-4