# Tout ce qu'il faut savoir pour réussir les macarons

|  |  |
| --- | --- |
| picto 150 100 | Préparation, température, cuisson... Voici trucs et astuces pour passer maître ès macarons sans souci. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | [Envoyer](http://sendinfo.linternaute.com/cgi/femmes/) |  | [Imprimer](http://www.linternaute.com/imprimer/femmes/cuisine/bonbon-biscuit/tutoriel-pratique/tout-ce-qu-il-faut-savoir-pour-reussir-les-macarons.shtml?f_id_newsletter=829) |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Sommaire |   |
|   | picto sommaire* [30 macarons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/bonbon-biscuit/selection/30-recettes-de-macarons-pour-tous-les-gouts/30-recettes-de-macarons-pour-tous-les-gouts.shtml?f_id_newsletter=829)
* [Conseils pour réussir les macarons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/bonbon-biscuit/tutoriel-pratique/tout-ce-qu-il-faut-savoir-pour-reussir-les-macarons.shtml?f_id_newsletter=829)
* [Devenez un as des macarons !](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/dossier/recette-macaron/index.shtml)
 |   |

## Les ingrédients de base

Ils sont au nombre de trois : des amandes en poudre, du sucre glace et des blancs d'œufs. A cela, ajoutez également quelques grammes de sucre pour serrer les blancs, du jus de citron et éventuellement, du colorant alimentaire, une goutte d'arôme naturel ou une cuillerée de cacao en poudre selon les parfums que vous souhaitez obtenir. Eh oui, la liste des ingrédients est aussi simple que cela !

 Les amandes en poudre et le sucre glace doivent être mixés ensemble puis tamisés.

 Les blancs d'œufs doivent être pesés au gramme près et surtout, à température ambiante. Pour cela, il faut les sortir du réfrigérateur et les entreposer 24 heures à températeure ambiante dans une boîte hermétique.

## Monter les blancs en neige

Pour cette étape, battez les blancs en neige ferme avec un batteur électrique et le jus de citron. Serrez-les avec le sucre en poudre et ajoutez au choix le colorant et/ou l'arôme.

A quel moment ajouter le sucre en poudre ? Quand le fouet commence à faire des marque dans les blancs d'œufs. L'incorporer en deux fois. Résultat : les blancs doivent être fermes et brillants.

## Macaronner : une délicate étape

Lorsque les blancs sont bien fermes, ajoutez-les délicatement aux poudres tamisées à l'aide d'une spatule en silicone (une maryse) pour ne pas les casser. Pratiquez un geste lent et régulier vers le centre du saladier tout en faisant tourner celui-ci d'un quart à chaque fois. Il s'agit d'enrober les blancs d'un mouvement circulaire. A la fin, le mélange doit être brillant et former un ruban.

## Laisser croûter pour des coques parfaites

Remplissez un poche à douille avec la préparation et dressez des petits dômes de 2 à 5 cm de largeur sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Veillez à bien espacer les tas car ils vont s'étaler et à les placer en quinconce (alternés) pour qu'ils ne se collent pas à la cuisson. Vous pouvez à ce moment-là parsemer des gavottes émiettées, des fruits secs hachés sur la moitié des petits tas. Cela décorera le dessus de vos macarons.

Laissez reposer les macarons 1 heure pour qu'ils sèchent. On appelle cela "croûter".

## La cuisson

Préchauffez le four à 170° C-180° C (thermostat 5-6). Déposez la plaque qui contient les macarons sur deux autres plaques à pâtisserie puis sur la grille du four ou, sans ces autres plaques, sur la lèche-frite. La superposition de plusieurs plaques va favoriser la formation de la collerette des macarons.

La cuisson varie entre 10 et 15 minutes selon les fours. Surveillez attentivement ! Les macarons ne doivent en aucun cas brunir : ils seraient trop cuits. Le temps de cuisson demande un ajustement selon les fours.

Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, laissez la porte légèrement entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

Une fois les coques cuites, sortez-les du four et laissez-les refroidir quelques minutes. Versez ensuite un peu d'eau entre le papier sulfurisé et la plaque. Attendez 1 minute avant de décoller les macarons délicatement. Autre technique : déposez la feuille de papier sur un plan de travail humide et décollez les coques. Laissez-les sécher retournées pendant plusieurs heures.

## Garnir, assembler et... patienter : dernière étape avant dégustation

Pendant le croûtage des macarons, vous aurez eu tout le temps de préparer la garniture de votre choix. Puisez dans nos [recettes de macarons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/categorie/394/1/macarons.shtml) toutes plus appétissantes les unes que les autres !

Prenez une coque, remplissez-la de garniture et recouvrez délicatement avec une seconde coque sans trop appuyer. Les macarons sont des biscuits fragiles. Vous pouvez décorer vos macarons avec du colorant en poudre irisé pour obtenir un bel effet.

Conservez vos macarons dans un endroit frais et sec ou au réfrigérateur. Et surtout, attendez le lendemain pour les déguster : ils n'en seront que meilleurs. Une fois que la garniture (ganache chocolatée, confiture, compote, caramel, crème ou autre) aura pénétré le biscuit, il sera fondant à cœur et toujours craquant à l'extérieur.

## Ne pas se décourager : la clé de la réussite

Votre premier essai n'est guère convaincant ? Pas de panique. Confectionner des macarons requière de la précision, du temps et de la patience. Si vos premiers macarons sont ratés, ne désespérez pas : recommencez, montez les blancs en neige bien ferme et serrée, augmentez le temps de croûtage, adaptez la température et le temps de cuisson de votre four, etc. En un mot, ajustez et vous deviendrez un as dans la confection de ces biscuits tant appréciés.

[Camille Plessis, Journal des Femmes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/contact/redaction.shtml)