**Astuces pour ne pas rater les macarons**

mes macarons

* Pesez avec soin et précision les ingrédients. Prendre son temps afin d'éviter de faire des erreurs. Vous devez prévoir minimum 3h.Utilisé du matériel propre et bien sec. Entre 2 préparations, laver et essuyer soigneusement le matériel. S'il y a de l'humidité, tout est raté.
* Les blancs d'œufs doivent être «liquéfiés» (blancs d'œufs séparés des jaunes depuis au moins 3 jours voir 4) et à température ambiante. Si vous avez oublié de les sortir du réfrigérateur, vous pouvez les passer très légèrement au micro-ondes 10 s puissance minimum. Attention, ils doivent être juste tièdes. Ceci évite le craquement lors de la cuisson.
* Mixer finement ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et s'il y a lieu autre poudre (chocolat, noix de coco….).
* Le colorant : le colorant doit être ajouté lorsque les blancs d'œufs sont montés en neige bien ferme afin d'éviter qu'ils ne retombent.
* Macaronnage : Incorporation des blancs en neige avec le mélange amande en poudre/sucre glace).Verser sur les blancs d'œufs (en 2 fois) la poudre tamisée. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en silicone en partant des bords du récipient vers le centre. Quand la pâte est lisse, commence juste à briller et forme un ruban en retombant elle est prête.
* Après avoir placé le papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie, bien espacer les petits dômes en quinconce, afin que ceux-ci ne se touche pas, car, pendant le temps de repos ils s'étalent légèrement.
* Ganache : attendre que la ganache soit bien prise (au réfrigérateur) avant de l'étaler sur les coques. Ceci, afin d'éviter qu'elle ne coule partout.
* Respecter le temps de repos des coques : (minimum 40 mn). Idéalement : 1 h/1h30.
* Les macarons doivent être posés sur une plaque à pâtisserie froide. Ceci pour éviter que les macarons craquent sur le dessus. S'il y a plusieurs fournées, passer la plaque à pâtisserie sous le robinet à l'eau froide puis bien essuyer avant
* Four : Il est préférable d'utiliser, pour la cuisson des macarons, un four à chaleur tournante. Ainsi les macarons seront bien cuits de toute part. Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante, laissez la porte légèrement entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.
* Croûtage des coques : laisser croûter minimum 40 mn dans une pièce chaude et sèche avant de faire cuire. Test : la pâte ne doit pas coller au toucher.
* Plaques à pâtisserie : Utiliser 3 plaques à pâtisserie identiques afin que la base des macarons ne brûle pas. Elles favorisent la formation des collerettes qui resteront moelleuses. Parfois, je superpose les 2 lèchefrites de mon four et le résultat est tout aussi bien.
* Temps de cuisson : Surveillez attentivement. Les macarons ne doivent pas brunir : ils seraient trop cuits. Avant la fin du temps de cuisson, ne pas hésiter à vérifier si la cuisson est suffisante ou s'il faut rajouter quelques minutes. La coque doit se décoller du papier sulfurisé. S'il reste un peu de pâte sur le papier de cuisson poursuivre la cuisson 1 à 2 mn.