**Les 10 règles d’or pour rater ses macarons**

## Voici les 10 règles d’or pour arriver à un tel résultat

**1. Faire les préparatifs à la dernière minute.** Les macarons sont principalement composés de blancs d’œufs. Or il faut séparer les blancs des jaunes juste avant d’attaquer la préparation.

**2. Mixer jusqu’à ce que mort s’en suive !** Mixer très longtemps le sucre glace et les amandes en poudre. De cette façon, l’huile qui est dans la poudre d’amande va chauffer et cela créera des boules très désagréables, idéales pour des macarons bien granuleux.

**3. Utiliser une fourchette pour faire votre macaronnage.** Pour bien rater l’étape la plus technique et donc bien rater vos macarons, voici comment il faut procéder. Le macaronnage consiste à mélanger les blancs en neige, la poudre d’amande et le sucre glace. Verser toute la poudre dans les blancs d’œufs, mélanger avec énergie la pâte, jusqu’à l’obtention d’une pâte liquide et granuleuse. Veillez bien à utiliser une fourchette, afin de casser les blancs en neige.

**4. Avoir la main lourde quand on met le colorant.** Le colorant est la première impression que vont donner vos macarons. Choisissez une couleur bien criarde pour marquer les esprits et ne lésinez pas sur la quantité, vos invités auront les dents bien colorées!

**5. Faire votre recette à l’œil.** C’est bien connu, en pâtisserie et encore plus en matière de macarons, les quantités sont un détail. A bas les verres doseur et ne vous embêtez à peser vos œufs sur une balance électrique.

**6. Faire des coques de toutes les formes.** Lorsque vous confectionnerez vos macarons, faîtes des coques de toutes les formes, de cette façon, aucune coque ne trouvera chaussure à son pied. N’utilisez surtout pas de gabarit, vous risqueriez de réaliser de magnifiques macarons uniformes trop facilement.

**7. Ne pas respecter le temps de croutage.** Le temps de croutage est le temps de repos du macaron avant la cuisson, environ 20 à 30 minutes. Vous êtes pressé, ne respectez pas votre temps de croutage, laissez les coques reposer 5 minutes. De cette manière la pâte sera collante, les macarons tout plats et ils éclateront bien en cuisson.

[](http://gastronomiz.com/blog/wp-content/uploads/2012/11/Sans-titre.jpg)

Coques de macarons fissurées

**8. Laisser les bulles d’air.** Lors du macaronnage, des bulles d’air peuvent se cacher dans la pâte. Ne tapez surtout pas sous votre plaque de cuisson, vous risqueriez de les chasser !

**9. Utiliser une seule plaque de cuisson.** En effet, si vous utilisez deux plaques de cuisson, vous vous garantissez d’obtenir de belles collerettes sur vos macarons. En utilisant une seule plaque, vous ne protégez pas vos macarons d’une cuisson trop rapide à leur base et vous vous garantissez de ne pas obtenir de collerette.

**10. Attaquer tout de suite !** N’attendez surtout pas 24 heures de repos pour déguster vos macarons, allez-y directement.