

# Coques de macaron à l'italienne |

Recette pour 45 coques

## Description

### L'astuce du chef

Attention à la cuisson, la température indiquée, correspond à un four convection non professionnel. Suivant la puissance de votre four, cela peut changer.

Idéalement, sortez les blancs d'œuf assez tôt sur le comptoir de la cuisine, température ambiante.

Utilisez des plaques pleines et non trouées, cela est plus facile quand vous devez les frapper suite au pochage.

## Ingrédients

### Coques de macaron

- 250 Gr Poudre d'amande
- 250 Gr Sucre glacé
- 90 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 65 Ml Eau
- 250 Gr Sucre
- 90 Gr Blanc(s) d'œuf(s)

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **290 F°**
- Temps de repos **20 mins**

### Confection de la pâte

#### 1<sup>re</sup> étape

Rassemblez le sucre glace et la poudre d'amande dans un robot coup, mixez, assurez-vous que le mélange vous apparaisse comme une seule couleur. Passez ensuite la poudre dans un tamis.

Dans un bol, versez la première quantité de blanc, ajoutez-y la poudre, bien mélangez avec une spatule.

C'est à ce moment précisément que vous pouvez ajouter un colorant en poudre (idéalement) si vous le souhaitez.

#### Meringue Italienne

Dans le bol d'un batteur électrique, versez la deuxième partie des blancs d'œuf. Faites tourner avec un fouet à vitesse moyenne.

Dans une casserole, versez l'eau et ensuite le sucre, placez sur un feu fort, portez à ébullition, laissez cuire après ébullition pour atteindre la température entre 118°C et 121°C max, (244°F et 245°F). Pendant la cuisson du sucre, augmentez la vitesse de rotation pour monter vos blancs. Quand la cuisson de votre sucre arrive aux alentours de 119°C, arrêtez la cuisson et versez aussitôt le sucre délicatement sur les blancs qui n'arrêtent pas de tourner.

Laissez tourner la meringue jusqu'à qu'elle tiédisse.

### **Mélange**

Incorporez petit à petit la meringue italienne dans votre premier mélange (amande / sucre / blanc) avec votre spatule. Ensuite, utilisez idéalement une corne pour macaronner le mélange. C'est cette opération qui vous permettra d'aller chercher la texture souhaitée et apporter de la brillance au mélange.

Il ne vous reste plus qu'à pocher les coques sur une plaque de four avec papier cuisson.

### La cuisson

Pochez (couchez) la pâte à macaron uniformément sur les plaques avec papier cuisson, une fois la plaque pleine, frappez-la légèrement sur toute sa surface. Cela permettra d'uniformiser les coques et faire disparaître les éventuelles bulles d'air.

Laissez les coques sécher sur le comptoir une bonne vingtaine de minutes, touchez délicatement les coques du bout des doigts. Si votre doigt reste propre, vous pouvez enfourner.

Comptez en moyenne, 12 minutes, tournez la plaque, laissez encore 10 minutes.

Assurez-vous que la cuisson est bonne.

**Bon appétit!**