

# Macaron

POUR 1,4 KG DE PÂTE

SANS GLUTEN

## Préparation principale

Meringue macaron .....	540 g	36,24%
TPT macaron Sosa 46087.....	800 g	53,69%
Blanc d'œuf.....	150 g	10,07%

**Pour le massepain :** Conditions idéales : local et ingrédients à 19 °C. Préparer le robot avec le batteur plat. Ajouter le blanc d'œuf dans le bol, puis le TPT. Commencer à mélanger à une vitesse comprise entre 2 et 4 pendant 17 secondes. On obtient une pâte homogène. Si elle n'est pas homogène, terminer de mélanger avec une spatule ou un batteur plat à la même vitesse. **Pour le macaron :** ajouter la moitié de la meringue au mélange du massepain. Homogénéiser avec le batteur plat à une vitesse comprise entre 1 et 2 pendant environ 10 tours. Ajouter le reste de la meringue, homogénéiser manuellement avec une spatule. Effectuer des mouvements circulaires et verticaux. **Disposer** sur des plaques à pâtisserie garnies de papier sulfurisé et d'anneaux métalliques sur les côtés. Il est recommandé d'utiliser une plaque métallique pour le transfert de chaleur. Verser le mélange à l'aide d'une buse d'un diamètre de 10. Une fois la pâte préparée, verser le mélange pour éviter qu'il ne devienne trop liquide. Tapoter la plaque pour que la pâte soit plate et pas trop haute. Laisser sécher jusqu'à ce que la surface du macaron soit sèche. Le temps de séchage dépend de l'humidité et de la température du local. Minimum 40 minutes et maximum 1 heure. **Cuisson :** placer les plaques dans le four à 160 °C et cuire pendant 20 minutes, avec un minimum d'air et un maximum d'extraction d'humidité du four. À la fin du temps de cuisson, retirer les macarons de la plaque pour arrêter la cuisson. L'objectif est d'obtenir des macarons très peu hauts, à la surface légèrement rugueuse et sèche, et à la couleur légèrement dorée. Intérieur cuit, dense et blanc. Il est recommandé de garnir le macaron froid avec la ganache et de le congeler pour obtenir une texture parfaite.



## Meringue macaron

Eau .....	100 g	15,38%
Sucre.....	400 g	61,54%
Blanc d'œuf.....	150 g	23,08%

Préparer un fouet électrique et placer les blancs d'œufs dans le bol. Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer à 118 °C. À l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau, nettoyer les parois latérales du récipient afin que le sirop ne noircisse pas. Commencer à fouetter les blancs d'œufs lorsque le sirop de sucre atteint 110 °C Fouetter à la vitesse 4 pendant 12 secondes. Passer à la vitesse 6 pendant 25 secondes. Les blancs d'œufs sont montés, mais pas en neige, et ils ont peu de consistance. Augmenter la vitesse du fouet au maximum et ajouter le sirop en filet à 118 °C. Abaisser la vitesse entre 6 et 8 pendant 15 secondes. La meringue a un aspect liquide. Baisser ensuite la vitesse à 6 et fouetter jusqu'à parvenir à une température comprise entre 33 et 34 °C Retirer.

