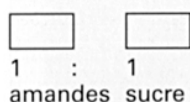


Les masses à macarons

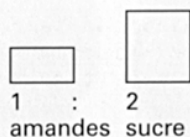
Elles sont réparties en trois groupes et se distinguent par la proportion des fruits à coque et du sucre.

Schéma de la recette

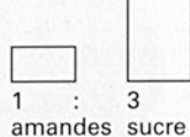
Petits fours aux amandes



Macarons



Amarettis



La quantité de blancs d'œufs ajoutée dépend de la consistance souhaitée.

Petits fours aux amandes

10% pour les petits fours à abaisser et à découper à l'emporte-pièce

10 à 15% pour les petits fours à former à la main

15 à 20% pour les petits fours aux amandes à dresser

Macarons

20 à 25%

Amarettis

Environ 20 à 30% (donne une masse qui s'étale légèrement)

Matières premières

Amandes ou noisettes

Amandes ou noisettes brutes, pelées ou moulues.

Addition de noix, d'amandes amères ou de noix de coco possible.

Sucre

Sucre cristallisé fin ou, pour certaines recettes, sucre glace.

Blancs d'œufs

Blancs d'œufs frais, blancs d'œufs congelés décongelés, blancs d'œufs cristallisés ou en poudre dissous.

Autres ingrédients:

Produits pour conserver la fraîcheur

Sucre inverti, miel, sorbitol, glucose.

Substances aromatiques

Zeste de citron râpé, vanille, cannelle, miel, orangeat, citronat, cacao, couverture.

Liquide

Pour les masses à cornets, etc., on peut ajouter du lait ou de la crème fraîche pour éclaircir.

Farine

Farine fleur, le plus souvent en petites quantités, surtout pour les masses chablonnées.

Procédé de fabrication

Broyer finement à la broyeuse (mais pas en huile) 1 partie d'amandes ou de noisettes, 1 partie de sucre et éventuellement d'autres ingrédients avec des blancs d'œufs, puis ajouter, si nécessaire, le reste de la quantité de sucre et éclaircir à la bonne consistance. Dresser sur du papier siliconisé, sur des fonds de pâte sucrée ou des hosties; dresser la masse à amarettis sur des plaques graissées et saupoudrées.

Conseils importants

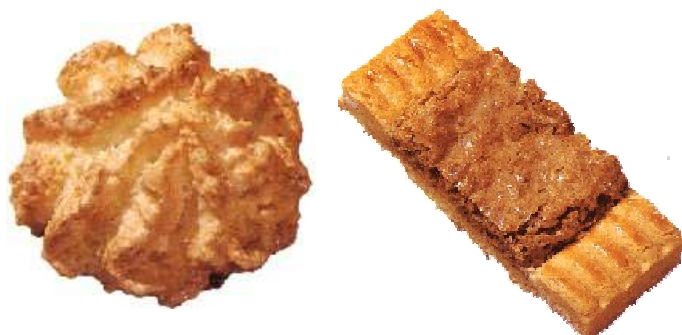
- Pour mouler les fruits à coque, utiliser un disque à mouler coupant bien (pour éviter de broyer en huile)
- Pour les petits fours aux amandes, utiliser des amandes fraîchement pelées ou faire ramollir les amandes dans de l'eau
- Une addition de sucre inverti de 5% du poids du sucre ralentit le dessèchement (réduire la température de cuisson)
- Pour les macarons, ne pas utiliser du sucre cristallisé trop fin
- Cuire les macarons dans un four sans vapeur (la vapeur empêche la formation d'une croûte et, partant, la formation des déchirures désirées)
- Stockage des macarons, petits fours aux amandes, etc. emballés hermétiquement dans des récipients fermant bien, éventuellement congeler

Défauts

Voir petits fours aux amandes dressés page 117

Voir macarons page 131

Voir amaretti page 135



Le sébastopole et la noix de cocos sont des macaronnages, mais souvent desséchés... on les trouve donc aussi dans les masses desséchées !!!



Macaron lourd 1:1 (1 partie de sucre pour 1 partie de fruits à coque)



Macaron moyen 2:1 (2 parties de sucre pour 1 partie de fruits à coque)



Macaron léger 3:1 (3 parties de sucre pour 1 partie d'amande)