

Réunion du Groupe d'études des précisions

Réunion du 18 oct 2010

1. Points divers

Discussion à propos de gomme xanthane : voir « Mon histoire de cuisine », Hervé This, éditions Belin

Concours « osons les oses »

2. Le thème du jour : Les macarons

On compare des macarons faits à partir de sirop ou de sucre en poudre.

On fait 2 oeufs, 2 oeufs,

175 g de sucre

125 g de poudre d'amandes

Recette *Larousse gastronomique*

220 g de blancs d'oeufs pour 6 blancs, soit 70 g par lot

Sirop : 175 g de sucre et 50 g d'eau

On incorpore le sirop en battant à vitesse 10 (Batteur Kitchen Aid), pendant 2 min 44 s

Puis on intègre la poudre d'amandes au sucre

On fait le sucre glace + poudre d'amandes ajouté à des blancs fermes, en même temps.

Cuisson : 180 °C ventilé

Cuisson : les deuxièmes ont la collerette (sucre glace), pas les premier (sirop)

Sirop : fait une meringue

Sucre glace : ressemble à macaron

Le sirop chaud cuit le blanc.

Ca commence à colorer à 7 min.

Il y a la coque, et il faut que ça fasse des pieds

Le macaron se soulève. Il faut un pied.

Les résultats sont très différents : avec le sirop, il y a la pointe ; avec la poudre, il y un dôme lisse et une collerette. Avec le sucre glace, plus de croustillant.

Recu de Michel Grossmann

Je serai absent cette après midi, bien malgré moi. La liaison Troyes - Paris par chemin de fer n'étant pas assurée régulièrement, je préfère jouer la prudence.

En ce qui concerne les macarons au sucre cuits, le plus souvent la cuisson du sucre, pour la confection de la meringue italienne, est de 114 °C ou de 118 °C (petit boulé). Je cuis le sucre à 127

°C (gros boulé).

A titre d'exemple, je devais apporter quelques macarons avec un sucre cuit à cette température, mais les événement en ont décidé autrement. Ce sera pour la prochaine fois.

Amitiés.

Michel

Ingrédients:

éléments de la meringue italienne: eau : 75g - sucre morceau : 270g- glucose:30g - blanc d'oeuf:120 g (4).

Pour information, j'emploie du sucre en morceaux pour éviter les différentes poussières et impuretés contenues dans le sucre en poudre et le glucose pour empêcher la cristallisation du sucre.

éléments de la pâte à meringue : sucre glace: 300 g - poudre d'amande : 300 g - blanc d'œuf : 120 g (parfum, colorant ; qs)

Méthode de fabrication:

1° - mixer la poudre d'amande et le sucre glace ensemble. La poudre doit être fine. ne pas mixer trop longtemps au risque de chauffer la T.P.T (amande+sucre en quantité égale)et de faire suinter l'huile de l'amande.

2° - à la spatule, incorporer les 120 g de blancs d'oeufs au t.p.t. Travailler la masse pour avoir un mélange homogène. Réserver en attente d'utilisation.

3° - dans une casserole très propre, éventuellement rincée au vinaigre blanc, mettre l'eau en premier, puis le sucre. laisser fondre.

4° - porter à ébullition et cuire le sucre jusqu'à 110 °C.

5° - simultanément, monter les blancs d'oeufs de façon à obtenir les blancs montés lorsque le sucre atteindra 127°C (114/118 pour d'autres recettes)

6° - verser le sucre cuit en filet sur les blancs montés. Fouetter la meringue jusqu'à refroidissement(environ 30/35 °C)

7° - à la spatule, amollir la pâte d'amandes avec un peu de meringue. Incorporer le reste de la meringue progressivement.(colorer et parfumer)

8° - macaroner la pâte à macaron, c'est à dire travailler la pâte à la spatule, jusqu'à ce que la pâte devienne brillante.

9° - coucher les macarons.

10° - cuire à 150 °C, four ventilé, pendant 12 à 15 minutes.