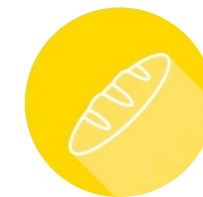


COQUES DE MACARONS CROQUANTES - MERINGUE A LA FRANÇAISE



Recette pour réaliser des coques de macarons régulières et croquantes après décongélation



LES INCONTOURNABLES AMI

HI-SMOOTH

Fibre de lin

- Stabilisation du foisonnement de la meringue
- Croustillant de la coque conservé malgré la congélation
- Dosage préconisé : 0,5 % sur la quantité de blanc d'œuf

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

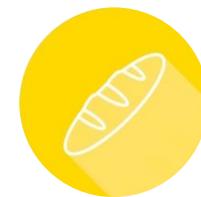
Énergie	1648 Kj
	393 Kcal
Matières grasses	14,6 g
dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	55,1 g
dont sucres	54,0 g
Protéines	9,1 g
Sel	0,1 g
Fibres	2,6 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale



COQUES DE MACARONS CROQUANTES - MERINGUE A LA FRANÇAISE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ
COLORANT ALIMENTAIRE HYDROSOLUBLE	A	0,02 %
POUDRE D'AMANDE	A	26,69 %
SUCRE GLACE	A	26,69 %
BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ	B	19,81 %
HI-SMOOTH	B	0,10 %
SUCRE	C	26,69 %

PRÉPARATION

- 1 - Mixer la poudre d'amande à l'aide du blender Kenwood®. Tamiser séparément la poudre d'amande et le sucre glace (tamis 1mm).
- 2 - Dans un bol, mélanger manuellement la poudre d'amande, le colorant et le sucre glace (A - mélange tant pour tant).
- 3 - Incorporer dans le bol du robot pâtissier le blanc d'œuf puis le HI-SMOOTH (B). A l'aide du robot pâtissier équipé du fouet, monter les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à mousser, ajouter la moitié du sucre (C). Continuer de monter les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme et lisse (bec de perroquet) .
- 4 - Continuer de mélanger à vitesse maximale en ajoutant progressivement le restant du sucre. Continuer de mélanger à vitesse maximal pendant 1 min afin d'obtenir une meringue homogène brillante, lisse et ferme.
- 5 - Verser le tant pour tant (A) progressivement sur la meringue en mélangeant à vitesse faible dans le bol du robot. Continuer de mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 6 - Macaronner manuellement avec une spatule jusqu'à obtenir la texture désirée.
- 7 - A l'aide d'une douille de diamètre 6 mm, pocher les coques sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou d'une toile Silpat®.
- 8 - Taper les plaques pour aplatir les coques.
- 9 - Laisser crouter 45 min minimum. La coque doit être sèche en surface.
- 10 - Cuire à 140°C pendant 15 min environ.
- 11 - Après cuisson, attendre le refroidissement complet des coques pour les décoller. Continuer la suite du processus de garnissage et congélation comme à l'accoutumée.