

# Pas à pas mini-macarons illustré

Voici ci-dessous une version illustrée du pas à pas pour réaliser les mini-macarons.

## Il vous faut:

-Fouet électrique, balance, 2 saladiers, 1 petite casserole, cuillère en bois, spatule en silicone, poche à douille, 2 plaques 35cm chemisées de papier cuisson.

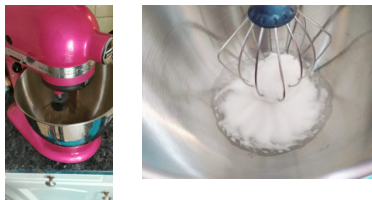
-2x 23g de blancs d'oeuf, pesés séparément, 60g de sucre fin, 1 c.à s. d'eau



**Veillez à ce que les ustensiles soient secs**

## Préparation de la Meringue:

1. Monter les premiers 23g de blanc d'oeuf en neige à l'aide du fouet électrique pendant 2 minutes à la puissance maximale. Réserver.



2. Mettre les 60g de sucre et 1 c.à s. d'eau dans la casserole, faire chauffer à feu moyen en mélangeant jusqu'à l'obtention d'un sirop transparent et frémissant (env. 1min. 45s.)

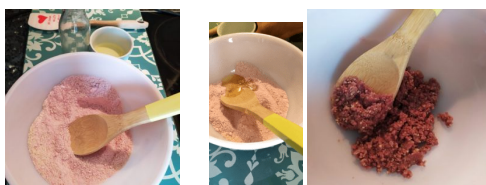


3. Recommencer à battre le blanc d'oeuf monté en neige à la vitesse moyenne et ajoutez-y le sirop petit à petit, puis augmenter la vitesse du batteur à la puissance maximale. Battre pendant 5min. ou jusqu'à ce que la meringue refroidisse et devienne ferme et brillante. Réserver.



## Préparation Pâte à macarons:

4. Mettre le contenu de la bouteille dans le 2ème saladier et bien mélanger avec la cuillère en bois, y ajouter les 23 autres grammes de blanc d'oeuf, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et humide.



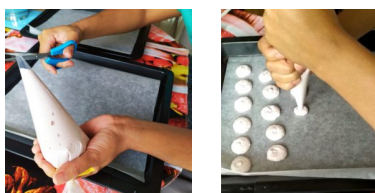
5.À l'aide de la spatule, verser toute la meringue sur la pâte et incorporer-la délicatement en faisant entre 20 et 30 mouvements de bas en haut tout en écrasant ce mélange contre la paroi du saladier régulièrement pour bien l'homogénéiser.



Pour savoir si la pâte est au point de pochage, en prendre une grosse partie avec la spatule et la faire couler; la préparation doit couler en continu en formant un ruban, si c'est ne pas le cas mélanger à nouveau. Remplir la poche à douille avec le mélange.



6.Tenir la poche bien droite sur la plaque chemisée pour faire des ronds d'environ 2cm de diamètre (presser avec une main, stabiliser et guider la poche avec l'autre), presser doucement la poche, comptez 4 sec., arrêter de presser et lever la poche. Laisser environ 1cm d'espace entre les ronds



À la fin, soulever chaque plaque d'une hauteur de 15cm et laissez la retomber 2x sur le plan de travail afin d'aplatir les coques.

7.Laisser les macarons reposer 30 minutes, pendant ce temps allumer le four à 170°C chaleur conventionnelle.



8.Enfourner au bas du four – une plaque à la fois – pendant 9 minutes par plaque pour les mini-macarons fraise et vanille et 10 minutes par plaque pour les mini-macarons au chocolat, en laissant la porte du four entrouverte à l'aide d'une cuillère en bois.

Retirer les macarons du four et les laisser refroidir.



Une fois refroidis, garnissez à votre choix, par exemple avec:

- de la confiture à la fraise ou de la crème fouettée pour les mini-macarons à la fraise
- de la crème fouettée pour les mini-macarons à la vanille
- de la pâte à tartiner ou de la crème fouettée pour les mini-macarons au chocolat



Bonne dégustation!