

## Macarons par Mercotte

<https://www.youtube.com/watch?v=VsxzeehcI60>

### Correction - Quizz de compréhension

#### 1 - Mercotte est-elle une pâtissière professionnelle ?

- Oui
- Non
- On ne sait pas

#### 2 - Comment se définit-elle ?

- comme une perfectionniste
- comme une très bonne pâtissière
- comme une pâtissière professionnelle et perfectionniste

#### 3 - Les macarons sont-ils difficiles à réaliser ?

- Oui, mais c'est possible si l'on est perfectionniste et organisé
- Non, il suffit d'un peu d'organisation

#### 4 - Selon Mercotte, il y a plusieurs recettes de macarons car

- il y a différentes manières de réaliser une meringue
- il y a différentes sortes de meringues
- il y a les macarons à base de meringue et les autres

#### 5 - Qu'est-ce que la meringue italienne ?

- c'est une meringue au sirop
- c'est une meringue où les oeufs sont cuits au bain-marie
- c'est une meringue réalisée avec des blancs d'oeufs montés en neige

#### 6 - Qu'est-ce que la meringue suisse ?

- c'est une meringue au sirop
- c'est une meringue où les oeufs sont cuits au bain-marie
- c'est une meringue réalisée avec des blancs d'oeufs montés en neige

#### 7 - Qu'est-ce que la meringue française ?

- c'est une meringue au sirop
- c'est une meringue où les oeufs sont cuits au bain-marie
- c'est une meringue réalisée avec des blancs d'oeufs montés en neige

#### 8 - Quelle est la meringue la plus simple à réaliser ?

- la meringue suisse
- la meringue française
- la meringue italienne

#### 9 - Pourquoi ?

- parce qu'il n'est pas nécessaire de séparer les blancs des jaunes d'oeuf
- parce qu'il suffit de battre les oeufs entiers et de les laisser cuire au bain-marie
- parce qu'il n'y a que 3 ingrédients à mélanger : on bat les blancs des oeufs en neige, on y ajoute la poudre d'amande et du sucre glace, plus... un peu de colorant !

#### 10 - Avant de réaliser ces fameux macarons, il est très important

- de bien choisir les ingrédients
- de choisir des oeufs bio **par exemple choisir des oeufs bio, c'est mieux**
- de séparer les blancs des jaunes un peu à l'avance
- de choisir du *bon* sucre glace pour serrer les blancs **ce qui signifie, plutôt bio, sans ajout de quoique ce soit.**
- de choisir de la poudre d'amande non torréfiée - **non il faut qu'elle soit torréfiée**
- de choisir un colorant liquide
- de choisir un colorant en poudre
- de choisir un colorant en pâte
- d'avoir le bon matériel

## Macarons par Mercotte

- d'avoir un robot : c'est indispensable - **ce n'est pas indispensable, mais c'est mieux**
- d'avoir un tamis pour tamiser le sucre glace et la poudre d'amande
- d'avoir une plaque absolument plate - **non, il faut une plaque alvéolée**
- d'avoir une poche sans douille - **il faut une poche à douille**
- d'avoir une balance car vous devez être précis dans les quantités
- de tout peser **et respecter les quantités et les proportions**
- d'avoir une maryse
- d'avoir une corne
- d'avoir du papier sulfurisé = **papier de cuisson**

### 11 - On passe à la réalisation. Par quoi commence-t-on ?

- par faire monter les blancs des oeufs en neige.
- par séparer les blancs des jaunes **cela a été fait avant dans la préparation des ingrédients et ustensiles**

### 12 - Que ne faut-il pas faire ?

- battre les blancs à une vitesse trop importante
  - battre les blancs à une vitesse trop lente
  - battre les blancs à une vitesse constante
- Il faut battre les oeufs doucement d'abord, puis un peu plus vite, puis à la vitesse maximum**

### 13 - Quand introduit-on le sucre ?

- uniquement quand les blancs commencent à mousser
- de suite, avant de se mettre à battre les oeufs
- à la fin, quand les blancs sont déjà montés en neige

### 14 - Est-il absolument nécessaire d'ajouter une pincée de sel ?

- oui
- non **mais si vous avez l'habitude de le faire, faites-le**

### 15 - Est-il absolument nécessaire d'ajouter une goutte de jus de citron ?

- oui
- non **mais si vous avez l'habitude de le faire, faites-le**

### 16 - On ajoute le sucre

- en une seule fois
- en deux fois
- en trois fois, quand on augmente la vitesse de 2 à 4, de 4 à 6, de 6 au maximum.

### 17 - Quand dois-je ajouter le colorant ?

- quand les blancs moussent
- quand les blancs sont bien fermes
- quand l'appareil est à une vitesse moyenne, environ 6

### 18 - Ensuite, on passe au macaronage. Qu'est-ce que c'est ?

- c'est le fait de faire des macarons
- c'est le fait de dresser les macarons
- c'est le fait de mélanger aux blancs en neige les poudres de sucre glace et d'amandes préalablement tamisées

### 19 - Comment doit-on mélanger ces poudres aux oeufs en neige ?

- très doucement, à la vitesse minimum
- très rapidement, à la vitesse maximum

### 20 - Quand s'arrête-t-on de mélanger ?

- après 10 secondes
- après 20 secondes
- après 10 secondes environ : quand on ne voit plus de traces de poudre au fond du bol.

## Macarons par Mercotte

### 21 - Si on n'a pas de robot, comment faut-il macaroner ?

- il faut utiliser une maryse et mélanger délicatement
- il faut utiliser une maryse et casser les blancs d'oeufs sans délicatesse
- il faut utiliser un fouet et mélanger délicatement

### 22 - Quand sait-on que la préparation est prête à être dressée ?

- quand elle est bien mate et liquide
- quand elle forme un ruban : autour de la maryse, elle s'allonge
- quand elle est brillante et qu'elle forme un ruban

### 23 - Avec quel outil, fait-on le dressage ?

- avec une corne
- avec une poche à douille
- avec une simple cuillère

### 24 - Une fois qu'on a rempli la poche de la préparation, qu'est-il important de faire ?

- de chasser l'air : de pousser la préparation au maximum dans cette poche pour être certain qu'il n'y a plus d'air dans la poche
- de bien placer cette poche dans la paume de la main avec laquelle vous allez presser sur la préparation
- de procéder au dressage immédiatement

### 25 - Le dressage se fait

- directement sur une plaque alvéolée
- sur un papier de cuisson disposé sur une plaque classique
- sur un papier de cuisson disposé sur une plaque alvéolée

### 26 - Au moment du dressage,

- il faut faire attention à réaliser des ronds bien réguliers et espacés
- il faut penser à pré-chauffer le four
- on peut enfin être moins précis - **évidemment non, le macaron demande de la précision !**

### 27 - J'enfourne mes macarons

- à 145°C pendant 14 minutes
- à 155°C pendant 11 minutes
- de 145°C à 155°C pendant 11 à 15 minutes, cela dépend du four.

### 28 - Quand les macarons sortent du four,

- on fait glisser le papier sulfurisé de la plaque sur le plan de travail
- on détache les macarons du papier et on les creuse délicatement dans leur centre
- on les déguste de suite
- on les garnit

### 29 - Quand les macarons sont garnis,

- il faut les déguster de suite
- il faut les laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur, les sortir et attendre environ 15 à 30 minutes avant de les déguster.
- il faut les laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur et ensuite les mettre dans une boîte et les laisser à nouveau dans le réfrigérateur pendant une journée, puis les sortir et attendre environ 15 à 30 minutes avant de les déguster.

### 30 - Et pour la garniture ????

- à vous d'être créatif : mousses aux fruits, ganache au chocolat...
- utiliser le reste de votre appareil à macaron - celui que vous n'avez pas passé au four)- ajouter des saveurs et disposez-les sur les macarons.
- pour avoir une idée, c'est par ici !