

Petits gâteaux Macarons panda



1h25 **1h** **15 min** **10 min** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des macarons

- 1 Préchauffer le four à 150°C.
- 2 Mettre la poudre d'amandes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 10 minutes.
- 3 Sortir la poudre d'amandes du four et la mettre dans le bol d'un robot.
- 4 Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace puis tamiser la préparation à l'aide d'une passoire fine.

Étape 2

Préparation de la meringue italienne

- 1 Réaliser le sirop de sucre en mélangeant l'eau et le sucre dans une casserole. Laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que le mélange atteigne la température de 116°C.
- 2 La température de 116°C permettra d'obtenir des macarons avec une coque bien lisse et croustillante.
- 3 Lorsque le sirop atteint la température de 104°C, mettre la moitié des blancs d'oeuf dans la cuve du batteur et commencer à les monter en neige.
- 4 Lorsque les blancs commencent à mousser, verser progressivement le sucre tout en fouettant.

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les macarons

150 g **Sucre glace**
150 g **Amande(s) en
poudre**
30 g **Sucre semoule**
110 g **Blanc(s) d'oeuf**
1 **Colorant**

Ingrédients pour le sirop de sucre

150 g **Sucre semoule**
50 g **Eau**

Ingrédients pour le fourrage

0.5 pot(s) **Confiture**

- 5 Lorsque le sirop atteint 116°C, le verser sur les blancs en fouettant à vitesse moyenne.
- 6 Quand les blancs sont bien fermes, ajouter le restant de blanc d'oeuf tout en fouettant.

Étape 3

Finition des macarons

- 1 Equiper le batteur avec la "feuille" et le mettre en marche. Ajouter les poudres jusqu'à obtention d'une pâte qui forme un ruban.
- 2 Prélever une partie de la pâte et la colorer en noir.
- 3 Mettre les pâtes dans 2 poches avec des douilles de 8 mm
- 4 Pocher la pâte blanche en ronds. Former les oreilles et ensuite les yeux pour les faces avant.
- 5 Faire juste un petit rond noir sur l'arrière de la coque pour faire une petite queue.
- 6 Enfourner 7mn à 150°C puis 6mn, en ayant pris soin de tourner la plaque à mi-cuisson.
- 7 La température est vraiment variable et il faudra trouver laquelle est optimale par rapport à votre four et à la taille des macarons.
- 8 Laisser refroidir complètement avant de décoller les coques
- 9 Garnir une poche sans douille de confiture. Couper l'extrémité avec des ciseaux.
- 10 Mettre la confiture entre 2 coques et les stocker au frigo sur la tranche.