

Chef Emily Topa

MACARONS

ITEM: Macarons

YIELD:

PORTIONS: 15

PREP TIME:

PRESERVATION:

EQUIPMENT: mixer, sieve, piping bag, sheet pan

Ingredients:

105	g	icing sugar
48	g	almond flour
½	tsp	salt
60	g	egg whites
25	g	sugar
¼	tsp	vanilla extract

Method:

- In the bowl of a food processor, combine the powdered sugar, almond flour, and ½ teaspoon of salt, and process on low speed, until extra fine. Sift the almond flour mixture through a fine-mesh sieve into a large bowl.
- In a separate large bowl, beat the egg whites and the remaining ½ teaspoon of salt with an electric hand mixer until soft peaks form. Gradually add the granulated sugar until fully incorporated.

Continue to beat until stiff peaks form (you should be able to turn the bowl upside down without anything falling out).

- Add the vanilla and beat until incorporated. Add the food colouring and beat until just combined.
- Add about ⅓ of the sifted almond flour mixture at a time to the beaten egg whites and use a spatula to gently fold until combined. After the last addition of almond flour, continue to fold slowly until the batter falls into ribbons and you can make a figure 8 while holding the spatula up.
- Transfer the macaron batter into a piping bag fitted with a round tip.
- Place 4 dots of the batter in each corner of a rimmed baking sheet, and place a piece of parchment paper over it, using the batter to help adhere the parchment to the baking sheet.
- Pipe the macarons onto the parchment paper in 1½-inch (3-cm) circles, spacing at least 1-inch (2-cm) apart.
- Tap the baking sheet on a flat surface 5 times to release any air bubbles.
- Let the macarons sit at room temperature for 30 minutes to 1 hour, until dry to the touch.
- Preheat the oven to 300°F (150°C).
- Bake the macarons for 17 minutes, until the feet are well-risen and the macarons don't stick to the parchment paper.
- Transfer the macarons to a wire rack to cool completely before filling.

Chef Emily Topa

MACARONS

ARTICLE : Macarons

RENDEMENT :

PORTIONS : 15

TEMPS DE PRÉPARATION :

CONSERVATION :

ÉQUIPEMENT : mélangeur, tamis, poche à douille, plaque à pâtisserie

Ingrédients :

105	g	sucré à glacer
48	g	farine d'amandes
1/2	c. à thé	sel
60	g	blancs d'œufs
25	g	sucré
1/4	c. à thé	extrait de vanille

Méthode :

- Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger à faible vitesse le sucre en poudre, la farine d'amandes, et 1/2 c. à thé de sel jusqu'à obtention d'une texture extrême. Passer le mélange de farine d'amandes au tamis fin dans un grand bol.
- Dans un autre grand bol, battre les blancs d'œufs et l'autre 1/2 c. à thé de sel avec un batteur électrique jusqu'à la formation de pics

mous. Ajouter graduellement le sucre granulé jusqu'à ce le sucre soit bien incorporé. Continuer à battre jusqu'à la formation de pics fermes (vous devriez être capable de retourner le bol sans que le mélanger ne tombe).

- Ajouter la vanille et battre pour bien incorporer. Ajouter le colorant alimentaire et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Ajouter environ 1/3 du mélange de farine d'amandes tamisé à la fois au mélange de blancs d'œufs et utiliser une spatule pour plier délicatement jusqu'à homogénéité. Après le dernier ajout de farine d'amandes, continuer de plier lentement jusqu'à ce que la pâte tombe en rubans et qu'il soit possible de former un 8 en tenant la spatule au-dessus du bol.
- Transférer la pâte à macarons dans une poche à douille munie d'un embout rond.
- Placer 4 pois de pâte dans chaque coin d'une plaque à pâtisserie à rebords, et déposer du papier parchemin sur celle-ci, en utilisant la pâte pour bien faire adhérer le papier parchemin à la plaque.
- À l'aide de la poche à douille, former des macarons (cerles) de 1 1/2 po (3 cm) sur le papier parchemin en laissant un espace de 1 po (2 cm) entre chaque macaron (cercle).
- Frapper légèrement la plaque à pâtisserie sur une surface plate à cinq (5) reprises pour faire remonter les bulles d'air.
- Laisser reposer les macarons à température ambiante pendant 30 minutes à une (1) heure, jusqu'à ce qu'ils soient secs au toucher.
- Préchauffer le four à 300°F (150°C).
- Cuire les macarons 17 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et que les macarons ne collent plus au papier parchemin.
- Transférer les macarons sur une grille pour laisser complètement refroidir avant de garnir.