Passion macarons

Télécharger Lire En Ligne

Click here if your download doesn"t start automatically

Passion macarons

Florent MARGAILLAN

Passion macarons Florent MARGAILLAN

- Nombre de pages : 86 p. - Date de parution : octobre 2012. - ISBN : 978-2754035453.

Télécharger Passion macarons ...pdf

Lire en ligne Passion macarons ...pdf

Téléchargez et lisez en ligne Passion macarons Florent MARGAILLAN

96 pages
Extrait
Introduction

Les macarons apparaissent en Europe au Moyen Age. Composés d'amandes, de sucre et de blancs d'oeufs, ils seraient nés dans les monastères vénitiens. Catherine de Médicis les introduit en France à la Renaissance ; il s'agit alors de simples coques.

La recette de base a ensuite donné naissance à plusieurs spécialités régionales, telles que le macaron de Lorraine ou le macaron de Nancy (maison des Soeurs Macarons).

Le macaron tel que nous le connaissons aujourd'hui est le macaron parisien. C'est dans les années 1830, à Paris, que les pâtissiers ont eu l'idée d'assembler ces coques deux par deux avec de la ganache. Au fil du temps, les macarons ont arboré de multiples couleurs et garnitures.

Il existe plusieurs manières de confectionner des macarons. Il s'agit d'un mélange de poudre d'amandes et de sucre glace, additionné d'une meringue, elle peut être française (c'est-à-dire des blancs montés en neige auxquels on ajoute petit à petit du sucre) ou italienne (c'est-à-dire des blancs montés en neige auxquels on ajoute un sirop de sucre cuit à 121 °C). J'ai choisi ici la recette qui me semble être la plus simple à réaliser tout en donnant d'excellents résultats : une meringue française à laquelle on mélange poudre d'amandes et sucre glace.

Quelques points importants pour réussir vos macarons

Après l'incorporation du mélange poudre d'amandes/sucre glace dans la meringue, il y a une étape importante pour bien réussir les macarons : le «macaronnage». Il s'agit de rabattre suffisamment la pâte afin qu'elle ne soit pas trop aérée et ne forme pas des petites boules qui ne voudraient pas s'aplatir. Cette étape confère de la brillance aux macarons. En revanche, il ne faut pas trop rabattre la pâte non plus pour ne pas la liquéfier, ce qui donnerait des macarons tout plats et difformes.

Vous devrez ensuite utiliser une poche à douille munie d'une douille unie afin de réaliser des macarons réguliers et bien ronds. Plus la taille des macarons est petite plus la douille doit être fine (une douille n° 6 pour réaliser de mini-macarons, une douille n° 8 pour réaliser de petits macarons ou pocher de grands macarons en spirale ; une douille n° 10 pour réaliser des macarons individuels). Insérez la douille choisie dans la poche, coupez l'extrémité de la poche. Rentrez une partie de la poche dans la douille, pour que la pâte ne s'échappe pas lorsque vous remplirez la poche. Repliez la moitié de la poche vers l'extérieur, placez une main entre ces 2 parties. Garnissez la poche à douille. Relevez les bords de la poche précédemment repliés. Pincez-la à hauteur de garnissage. Tournez-la sur elle-même pour la fermer et exercez une pression sur le haut de la poche de manière à former des petites boules en plaçant la poche perpendiculairement à la plaque.

Le secret d'un bon macaron est d'avoir une coque croustillante et un intérieur fondant. Attention à la cuisson des coques ! Préparez-les plutôt la veille afin que la garniture humidifie légèrement l'intérieur des coques.

Vous trouvez dans ce livre 50 recettes de macarons qui vous permettront de combler vos envies les plus gourmandes et celles de vos proches ! Présentation de l'éditeur
Avec les astuces de **Florent Margaillan**, champion de France du dessert, le succès est garanti. Réalisez des macarons sucrés, salés, glacés, aux parfums classiques ou plus créatifs. Mission accomplie !

50 recettes moelleuses et craquantes à la fois...
Macarons, chocolat, café, caramel au beurre salé, framboise, abricot lavande, au pain d'épices, mangue et poivre, glacé à la noix de coco, ou à la fraise et au champagne et enfin grand macaron pomme tatin, forêt noire ou pêche melba... Il n'y en aura pas pour tout le monde !

Biographie de l'auteur
Champion de France du dessert, **Florent Margaillan** est second dans un restaurant 2 étoiles. Il est notamment l'auteur de *Soufflés légers, légers, Oh mon gâteau !* et *Glaces et sorbets, complètement givrés*, dans la collection " Toquades ".

Download and Read Online Passion macarons Florent MARGAILLAN #G39WHLCOPZ8

Lire Passion macarons par Florent MARGAILLAN pour ebook en lignePassion macarons par Florent MARGAILLAN Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Passion macarons par Florent MARGAILLAN à lire en ligne.Online Passion macarons par Florent MARGAILLAN ebook Téléchargement PDFPassion macarons par Florent MARGAILLAN DocPassion macarons par Florent MARGAILLAN MobipocketPassion macarons par Florent MARGAILLAN EPub

G39WHLCOPZ8G39WHLCOPZ8G39WHLCOPZ8