

COQUES DE MACARONS MERINGUE ITALIENNE



| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|----------------------------------|------------------|---------------------|
| Meringue | | |
| Sucre semoule | 300 | 23,57 |
| Eau | 110 | 8,54 |
| Yumgo <i>BLANC POUDRE</i> | 12 | 0,94 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 103 | 8,09 |
| Tant pour tant | | |
| Poudre d'amande | 300 | 23,57 |
| Sucre glace | 300 | 23,57 |
| *Fibre Yumgo | 33 | 2,59 |
| Yumgo <i>BLANC POUDRE</i> | 12 | 0,94 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 103 | 8,09 |
| Total | 1273 | 100 |

*Nous consulter pour la référence

COQUES DE MACARONS MERINGUE ITALIENNE



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 140°C.
- Faire chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop entre 118°C et 120°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- En parallèle, monter en neige YUMGO Blanc réhydraté environ 3 minutes à vitesse maximale (10) du robot pâtissier.
- Baisser la vitesse du robot lors de l'incorporation du sirop de sucre chaud (4-6).
- Une fois le sirop incorporé, laisser foisonner 4 minutes supplémentaires à vitesse maximale afin d'obtenir une meringue bien ferme.
- Pour le tant pour tant, mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Réaliser le tant pour tant, ajouter Yumgo Blanc Poudre réhydraté pour former le massepain.
- Une fois la meringue légèrement refroidie, mélanger une première partie de la meringue dans le tant pour tant pour bien détendre l'appareil.
- Ajouter le reste de la meringue et macaronner délicatement pour obtenir un mélange homogène, lisse et brillant.
- Pocher sur une plaque avec une feuille de cuisson ou silpat.
- Taper la plaque sur le plan de travail
- Cuire 16 minutes à 140°C, clé ouverte.
- À la sortie du four, laisser les macarons terminer de cuire sur plaque 10 minutes et laisser refroidir.



CONSEILS

- Sur de plus grandes quantités : augmenter le temps de foisonnement de la meringue ainsi que le % de fibre Yumgo.
- Le massepain est plus consistant qu'un massepain conventionnel et peut être réalisé au robot pâtissier.
- La ventilation du four peut déformer le développement des coques.

MACARON SHELLS ITALIAN MERINGUE



| INGREDIENTS | QUANTITIES (g) | PERCENTAGES (%) |
|----------------------------------|-------------------|--------------------|
| Meringue | | |
| Sugar | 300 | 23,57 |
| Water | 110 | 8,54 |
| Yumgo <i>WHITE POWDER</i> | 12 | 0,94 |
| Water (to hydrate the powder) | 103 | 8,09 |
| Mix | | |
| Almond powder | 300 | 23,57 |
| Icing sugar | 300 | 23,57 |
| *Yumgo fiber | 33 | 2,59 |
| Yumgo <i>WHITE POWDER</i> | 12 | 0,94 |
| Water (to hydrate the powder) | 103 | 8,09 |
| Total | 1273 | 100 |

*Consult us for references

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr
Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation

MACARON SHELLS ITALIAN MERINGUE



PROCESS

- Preheat the oven to 140°C.
- Heat the water and sugar to obtain a sugar syrup between 118°C and 120°C.
- Mix Yumgo White Powder with the water to rehydrate it.
- At the same time, whip the rehydrated Yumgo White Powder into snow for about 3 minutes at maximum speed (10) of the standing mixer.
- Lower the speed of the mixer when incorporating the hot sugar syrup (4-6).
- Once the sugar syrup has been incorporated, whisk for an additional 4 minutes at maximum speed to obtain a firm meringue.
- For the mix, mix Yumgo White Powder with the water in order to rehydrate it.
- Make the mix of almond powder and icing sugar, add the rehydrated Yumgo White Powder to form the marzipan.
- Once the meringue has cooled slightly, mix a first part of the meringue in the marzipan.
- Add the rest of the meringue and macaroon to obtain a homogeneous, smooth and shiny mixture.
- Poach on a baking sheet with a baking sheet or silpat.
- Tap the plate on the work surface
- Cook for 16 minutes at 140°C, key open.
- Once out of the oven, leave the macaroons to finish cooking on a baking sheet for 10 minutes and leave to cool.



TIPS

- For larger quantities: increase the foaming time of the meringue as well as the % of Yumgo fiber for a developed crumb.
- The marzipan is more consistent than a conventional marzipan and can be made with a standing mixer.
- The ventilation of the oven can distort the development of the shells.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation