

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.