

Intitulé du plat			Type de plat		
Macarons					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		ifapme 2019		Nombre de couverts	
				+- 60 pc	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
A				A	
Poudre d'amandes	gr	150	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Cutterer, tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs. Rendre la pâte homogène. 	
Sucre s0	gr	150	1.2		
Blancs d'œufs	gr	50			
B				B	
Sucre s2	gr	150	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Mettre le sucre en casserole avec de l'eau. Faire bouillir sans remuer jusque 118°C. 	
eau	gr	50	1.4		<ul style="list-style-type: none"> Monter les blancs en neige Les 118°C sont atteints.
Blancs d'œufs	gr	50	1.5	<ul style="list-style-type: none"> Verser le sirop dans les blancs sans cesser de fouetter. Fouetter jusqu'à ce que la température retombe a +/- 50°C. Incorporer un colorant ? 	
			1.6		
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Macaronner (mélanger, écraser l'appareil contre les parois (spatule ou Maryse). Dresser sur feuille de pâtisserie. 	
			1.8		
			1.9	<i>Remarques :</i> <ol style="list-style-type: none"> A + B...macaronner...dresser sur feuille. Attendre +/- 1 h Cuire à +/- 140° +/- 15 min. 	
			1.10		
Schéma ou dessin ou photo					

Macaronner

Mélanger la pâte à macarons et la travailler.

Pas trop macaronner, sinon, plats et sans collerette