

Coques Macarons

On prend

220 g de blancs d'œufs
300 g de poudre d'amande
300 g de sucre glace
300 g de sucre semoule
75 g d'eau

On prépare

Préchauffer le four à 140 degrés.
Mélanger la moitié des blancs d'œufs au sucre glace et à la poudre d'amande tamisée.
Mettre à monter au batteur le reste des blancs en neige vitesse 1.
Cuire le sucre et l'eau, lorsque la température arrive à 120 degrés le verser sur les blancs montés en petit filet tout en continuant à laisser tourner le batteur jusqu'à refroidissement.
Ensuite mélanger le premier mélange (blancs, sucre glace, poudre d'amande) au second à la maryse délicatement jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène et brillante.
Mettre dans une poche avec une douille uni.
Dresser selon la taille et la forme désirée.

Cuir à 140 degrés pendant 20 minutes



Crème au beurre

On prend

40 g d'œufs
800 g de sucre semoule
120 g de beurre

On prépare

Mettre à cuire le sucre avec un peu d'eau.
Lorsque la température atteint les 114 degrés, mettre à monter au batteur les œufs.
A 121 degrés verser le sucre cuit sur les œufs en petit filet tout en laissant tourner le batteur.
Lorsque le mélange est tiède incorporer la moitié du beurre et terminer avec le reste du beurre lorsque le mélange est totalement froid.

Aromatiser la crème selon votre goût, avec de la pâte de pistache par exemple, ou du spéculos ...
Ce servir de la crème afin de coller les deux coques de macarons ensemble..

