

## Macarons framboise

recette pour 35 macarons environ



### Coques framboise

pour 70 coques environ

15 min | 12 + 12 min | 1 h

- ingrédients**
- 110 g de poudre d'amandes
  - 225 g de sucre glace
  - 120 g de blanc d'œufs  
(soit le blanc de 4 œufs moyens environ)
  - 50 g de sucre semoule
  - 30 gouttes de colorant rouge

- matériel**
- 1 balance électronique
  - 1 robot multifonction
  - 1 tamis ou 1 passoire très fine
  - 1 maryse (spatule en silicone)
  - 1 poche à douille
  - 1 douille unie n° 8
  - 1 paire de ciseaux
  - 2 plaques de cuisson
  - Papier sulfurisé

### Confiture de framboises pépins

10 min | 10 min | 2 h

- ingrédients**
- 225 g de purée de framboises surgelées
  - 225 g de briures de framboises surgelées
  - 365 g de sucre semoule

- matériel**
- 1 casserole
  - 1 maryse (spatule en silicone)
  - 1 thermomètre de cuisson
  - Papier sulfurisé
  - Film alimentaire
  - 1 poche à douille
  - 1 douille unie n° 8

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Macarons pour en savoir plus [cliquer ici](#)

Pour envoyer cette recette à un ami copier/coller : [http://www.cookboutic.fr/\\_data/cookcoeur\\_doc/0001\\_0.pdf](http://www.cookboutic.fr/_data/cookcoeur_doc/0001_0.pdf)

# COOK' LEÇON

CETTE RECETTE EST OFFERTE PAR [cookboutic.fr](http://cookboutic.fr)

FÉVRIER 2007 / 03

## 21 Coques framboise



**01.** Pesez séparément tous les ingrédients. Préchauffez votre four à 150 °C (th. 5). **Avez-vous lu les 10 secrets ?** (voir p. 12)



**02.** Mixez la poudre d'amandes et le sucre glace 2 min environ à vitesse rapide pour obtenir une poudre fine.



**03.** Versez dans le tamis.



**04.** Tamisez le mélange.



**05.** Cassez les œufs (ils doivent être à température ambiante) et gardez 120 g de blancs.



**06.** Battez les blancs d'œufs à vitesse maximale jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le sucre semoule petit à petit, sans cessez de fouetter.



**07.** Continuez de battre les blancs environ 3 min (neige ferme).



**08.** Versez le mélange à base de poudre d'amandes sur les blancs en neige.



**09.** À l'aide de la maryse, incorporez la poudre d'amandes en soulevant délicatement l'appareil.



**10.** Prélevez 2 cuillerées à soupe de pâte à macarons et mélangez avec le colorant jusqu'à ce qu'il soit bien dilué.



**11.** Reversez le tout dans la pâte à macarons.



**12.** Mélangez un peu plus énergiquement.



**13.** La pâte doit être lisse, brillante, souple mais pas liquide.



**14.** Remplissez la poche à douille de pâte (voir p. 8).



**15.** Pochez régulièrement les coques sur les deux plaques recouvertes de papier sulfurisé (voir p. 8).



**16.** Lorsque votre poche est presque vide, aidez-vous de la maryse pour pousser le reste de pâte vers la douille.



**17.** Laissez croûter les coques à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au doigt.



**18.** Enfournez et laissez cuire chaque plaque 12 min, en la tournant à mi-cuisson. Sortez les coques du four et laissez-les refroidir.

## LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

### Envie de rouge ?

Si vous voulez des macarons plus rouges, doublez la quantité de colorant rouge : vous obtiendrez ainsi une belle coque de macaron fraise.

### Palette couleur

Vous pouvez décliner très facilement la recette du macaron framboise en jouant sur les colorants et la confiture : orange, fraise, citron, fruits exotiques...

### Pas de poche ?

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser une petite cuillère pour façonner les macarons.

Notes \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Macarons pour en savoir plus [cliquer ici](#)

Pour envoyer cette recette à un ami copier/coller : [http://www.cookboutic.fr/\\_data/cookcoeur\\_doc/0001\\_0.pdf](http://www.cookboutic.fr/_data/cookcoeur_doc/0001_0.pdf)

# COOK' LEÇON

CETTE RECETTE EST OFFERTE PAR [cookboutic.fr](http://cookboutic.fr)

FÉVRIER 2007 / 03

## 31 Confiture de framboises pépinsi



**01.** Dans la casserole, versez la purée de framboises, les brisures et le sucre.



**02.** À l'aide de la maryse, mélangez pour que le sucre enrobe bien les framboises.



**03.** Faites chauffer 10 min à feu vif jusqu'à 105 °C, en remuant avec un fouet ; les framboises doivent être compotées.



**04.** Versez la confiture de framboises dans une assiette creuse.



**05.** Laissez-la refroidir, filmez-la et réservez au réfrigérateur.



**06.** Retournez les coques froides sur une grande feuille de papier sulfurisé.



**07.** Remplissez la poche à douille de confiture de framboises (voir p. 8).



**08.** Garnissez une coque sur deux en déposant une noisette de garniture bien au centre (voir p. 8).



**09.** Collez les coques l'une à l'autre en appuyant légèrement pour bien les souder. Vos macarons sont prêts...



### LES SECRETS DE SÉBASTIEN...

#### Confiture ?

Le reste de confiture de framboises sera délicieux sur des tartines. Vous pouvez aussi la remplacer par une confiture achetée dans le commerce.

#### Pas de thermomètre ?

Le thermomètre ne doit surtout pas toucher le fond de la casserole, sinon la température est faussée. Si vous n'en avez pas, déposez une petite cuillerée de confiture sur une assiette froide pour voir si les framboises sont bien compotées : la confiture doit se figer.

🔍 ZOOM

#### À la cuillère

La confiture étant assez liquide, son pochage peut s'avérer délicat. Pas de panique, vous pouvez aussi garnir vos coques avec une petite cuillère.

Notes \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Macarons pour en savoir plus [cliquer ici](#)

Pour envoyer cette recette à un ami copier/coller : [http://www.cookboutic.fr/\\_data/cookcoeur\\_doc/0001\\_0.pdf](http://www.cookboutic.fr/_data/cookcoeur_doc/0001_0.pdf)