|  |  |
| --- | --- |
| **FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION**Nom :Date : |  Entrée Plat Dessert Pâtisserie Snacking Collation |
| **Macarons au chocolat** |
| **Technique mises en œuvre :**\*Utilisation de la poche à douille\*Utilisation du batteur mélangeur\*Réalisation d’une ganache au chocolat |
| **Denrées** | **Unités** | **Quantités** |  |
| Colorant alimentaireoeufchocolatsucre en poudreSucre glacePoudre d’amandeCrème liquide | C à cafépkggrgrgrgr | 1/240.240300170200 | 0.2 kg=…………………….gr150gr=…………………..mg |

|  |
| --- |
| **ETAPES DE FABRICATION** |
| **Pâte à macaron**\*Mixer le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) glace avec la poudre d'amande.\*Tamiser le mélange (il faut que la poudre soit la plus fine possible, enlever les impuretés).\*Séparer le blanc des jaunes.\*Battre le blanc en neige, et ajouter les 20 g de sucre, et le colorant, peu à peu en mixant jusqu'à ce que les blancs soient bien figés.\*Ajouter le sucre glace et la poudre d’amandes au blanc en neige et mélanger délicatement avec une maryse afin de "casser" un peu les blancs.\*Mettre la pâte à [macaron](http://www.marmiton.org/Magazine/Dossiers-Marmiton_macaron-foverer_1.aspx) dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.\*Laisser reposer les [macarons](http://www.marmiton.org/Magazine/Dossiers-Marmiton_macaron-foverer_1.aspx) pendant 15 min.\*Enfourner la plaque de [macarons](http://www.marmiton.org/Magazine/Dossiers-Marmiton_macaron-foverer_1.aspx) sur une plaques déjà chaude dans le four pour 10 min à 140-150°C (thermostat 4-5) chaleur tournante et porte entrouverte.\*Une fois cuits, sortir la plaque du four et verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé. Cela va dégager de la vapeur qui permet de bien décoller les macarons.**Ganache chocolat**\*Porter la crème à ébullition puis la verser-sur le chocolat cassé en petits morceaux.\*Couvrir et laisser en attente pendant 1 minute.\*Mélanger vigoureusement à la cuillère pour obtenir une préparation lisse.\*Laisser refroidir à température ambiante.\*Réserver au réfrigérateur.\*Garnir les macarons. |

Vocabulaire technique :

Tamiser :…………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Réserver :………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………