

Macarons

Le macaron est un petit gâteau, il est fait avec de la meringue, de la poudre d'amande, sucre et œufs. La pâte est cuite au four et elle a cet aspect.



Le mot vient de l'italien *macaroni* ou *maccherone*, en effet il arrive en France en 1533 grâce à Catherine de Médicis, reine de France. À Paris, en 1830 les pâtissiers

parisiens décident de mettre deux *macaroni* ensemble et de mettre une ganache entre les deux parties.



Ile de France, où il y a Paris

Macarons au caramel beurre salé

Setacciate la farina di mandorle e lo zucchero. Sbattete gli albumi e aggiungete 25 g di zucchero. Grazie ad una spatola passate alla fase di macaronner¹. Poi mettete il tutto nel sac à poche e fate delle cupolette². Cuocete per circa 12 minuti

Per la crema: fate riscaldare il latte e 30 g di zucchero. Mescolate 30 g di zucchero con i tuorli, aggiungete il latte. Cuocere a 82 ° C.

Fate un caramello con 180 g di zucchero. Aggiungete il caramello alla miscela. E poi il burro morbido. Sbattete bene.

Riempite un sac-à-poche con la crema e mettete la crema tra due macarons.



¹ **Macaroner** → https://www.youtube.com/watch?v=ASi_TzH0fxA

² Cupolette: petit choux