

Macarons

Le macaron est une petite pâtisserie française appréciée dans le monde entier. Petit gâteau de forme arrondie, il est dérivé de la meringue et fabriqué à partir de poudre d'amande, de sucre glace, de sucre et de blanc d'œuf. La pâte ainsi préparée est cuite au four, ce qui lui donne cet aspect.



Ile de France, la région où il y a Paris



Sa popularité est liée à son histoire et à la variété de ses recettes qui font du macaron d'aujourd'hui le résultat d'une longue évolution. Le macaron serait d'origine arabe, les premières recettes connues datent de la Renaissance. Le mot vient de l'italien *macaroni* ou *maccherone* mais ici, pas de pâtes, plutôt de la pâte d'amande qui devient l'ingrédient principal de la divine petite pâtisserie quand elle est introduite en Italie dans les années 1500. Alors simple biscuit, le macaron traverse la frontière française en 1533 grâce à Catherine de Médicis qui devient reine de France en épousant Henri II. À Paris, c'est en 1830 que les pâtisseries parisiens ont décidé de les assembler deux par deux en les garnissant d'une petite confiture appelée « ganache ». Puis, le magasin Ladurée, l'un des plus connus, l'a popularisé en le nommant « **Le Macaron Parisien** ».

Macarons au caramel beurre salé

Setacciate la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Montate gli albumi a neve e aggiungere 25 g di zucchero. Incorporate in tre volte il composto setacciato e grazie ad una spatola passate alla fase di macaronner¹. Poi mettete il tutto nel sac à poche e fate delle cupolette² sulla placca. Cuocete per circa 12 minuti

Per la crema: fate bollire il latte e 30 g di zucchero. Mescolate 30 g di zucchero con i tuorli, versate il latte bollente sopra e rimettere sul fuoco. Cuocere a 82 ° C. Fate un caramello con 180 g di zucchero. Incorporatelo alla miscela precedente. Fate raffreddare e aggiungere il burro ammorbidito. Sbattete bene.

Riempite un sac-à-poche con la crema e mettetene un po' su un macaron. Sovrapponetene un altro. Servite



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

² Cupolette: petit choux