

Tapis de cuisson pour macarons

Référence: 678 240

Remarques importantes

- Le tapis de cuisson est conçu pour une plage de température de -20 °C à +230 °C.
- Il est destiné à la préparation de biscuits.
- Le tapis de cuisson est prévu pour être utilisé au four. Ne l'utilisez pas pour un autre usage!
- **Attention! Ne posez pas le tapis de cuisson sur le fond du four chaud.** Ne le mettez pas non plus sur des flammes nues ou sur les plaques d'une table de cuisson.
Placez le tapis de cuisson sur une plaque de four ou dans un lèche-frite.
- Ne coupez pas d'aliments sur le tapis de cuisson et n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus. Cela endommagerait l'article.
- Utilisez de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle pour nettoyer le tapis de cuisson avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation afin d'éliminer plus facilement les restes de nourriture. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes. Utilisez une brosse douce pour retirer les restes de nourriture.
- Le tapis de cuisson peut aussi être lavé au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.
- Au fil du temps, les matières grasses peuvent provoquer une coloration sombre de la surface du tapis de cuisson. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement du tapis de cuisson.

Demi-macarons multicolores

Temps de préparation: env. 30 minutes (plus cuisson et de refroidissement)

Ingrédients:

- 90 g d'amandes blanchies
- 2 blancs d'œuf à température ambiante (taille M)
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre fin
- 140 g de sucre glace
- 3 colorants alimentaires en pâte de couleur différente

Préparation:

1. Étendre le tapis de cuisson sur une plaque de four, côté cercles vers le haut.
2. Passer les amandes blanchies au mini-hachoir électrique pour obtenir une poudre très fine.
3. Avec un fouet électrique, battre en neige les blancs d'œuf et le sel en ajoutant progressivement le sucre fin. Continuer jusqu'à dissoudre les cristaux de sucre et obtenir une consistance très ferme.
4. Ajouter le sucre glace en le passant au chinois, puis incorporer délicatement les amandes peu à peu avec une spatule. Pour un résultat optimal, la pâte doit être très lisse.
5. Verser une quantité égale de pâte dans 3 coupelles, incorporer 1 pointe de couteau de colorant alimentaire en pâte de la couleur de votre choix, puis remplir 3 poches à douille lisse.
6. Dresser chaque couleur de pâte en 10 cercles sur le tapis de cuisson, en ne remplissant les cercles que juste au-dessus de l'anneau intérieur, car les macarons s'agrandiront encore légèrement.
7. Laisser sécher env. 30 minutes à l'air libre jusqu'à ce qu'une peau se forme. La pâte ne doit plus coller aux doigts! Pendant ce temps, préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure/inférieure).
8. Enfournier les demi-macarons sur le niveau le plus bas et cuire 25 à 30 minutes. Ensuite, retirer la plaque et faire glisser le tapis de cuisson avec précaution sur une grille pâtissière pour le laisser refroidir. Au bout de 10 minutes minimum, retourner délicatement les demi-macarons pour qu'ils refroidissent complètement.
9. Garnir les demi-macarons multicolores selon vos goûts en utilisant différentes garnitures.