

MASTERCLASS MACARONS

MASTERCLASS SUR 2 JOURS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

LES 10 SAVEURS RÉALISÉES AU COURS DE LA FORMATION

SAVEURS CLASSIQUES

- Vanille
- Chocolat
- Café
- Pistache

SAVEURS FRUITÉES

- Framboise
- Fraise
- Citron
- Mangue

SAVEURS GOURMANDES

- Caramel beurre salé
- Noix de coco

Recettes de Base

LES COQUES

- Meringue (Française ou Italienne)
- Tant pour tant (poudre d'amande / sucre glace)

LES GANACHES

- Ganaches classiques (Chocolat, Café)
- Ganaches montées (Vanille, Pistache, Coco)

LES INSERTS AUX FRUITS

- Curd / Crémeux (Citron, Mangue)

Techniques Apprises

PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- Réalisation de la meringue ferme
- Tamisage des poudres
- Le Macaronnage (étape clé)

FAÇONNAGE & CUISSON

- Pochage régulier à la douille
- Utilisation de gabarits
- Croutage (séchage à l'air libre)
- Cuisson (développement de la collerette)

Astuces & Contrôle

GESTION DE L'HUMIDITÉ

- Préparation et vieillissement des blancs d'œufs
- Choix des colorants (poudre ou gel hydrosoluble)

CONTRÔLE DE LA TEXTURE

- Test du ruban (consistance de la pâte)
- Tapotage des plaques (chasser les bulles d'air)

- Confit / Compotée (Fraise, Framboise)

CARAMEL

- Caramel onctueux au beurre salé

MONTAGE

- Tri et appairage des coques
- Garnissage généreux

CUISSON & MATURATION

- Gestion de la température et ventilation du four
- Maturation au frais (24h à 48h) avant dégustation