



THE J.M. SMUCKER Co

Macarons aux Fraises de Rochelle Desouza

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 20 mins 32 N/A

Ingredients

- **Coques de macaron:**
- 3 (100 g) gros œufs (à la température ambiante)
- 1 1/2 tasses (140 g) de farine d'amande Robin Hood®

Farine d'amande Robin Hood® sans gluten

- 1/2 tasse (90 g) de sucre granulé
- 1 tasse (130 g) de sucre à glacer
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1/4 c. à thé (1 g) de crème de tartre
- Colorant alimentaire rose (quelques gouttes)
- **Garniture à la crème au beurre et aux fraise:**
- 2 (60 g) blancs d'œufs gros
- 2/3 tasse (133 g) de sucre granulé
- 3/4 tasse (170 g) de beurre non salé, coupé en morceaux
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1/2 c. à thé (2-3 g) de confiture de fraises PURE de marque Smucker's® par macaron

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Step 3:

Dans un batteur électrique sur socle ou dans un bol à l'aide d'un batteur à main, battre les blancs d'œufs et la crème de tartre jusqu'à ce que les blancs montent en neige. Ajouter graduellement le sucre granulé et continuer de battre jusqu'à la formation de pics fermes et brillants. Ajouter le colorant alimentaire à mi-chemin, lorsque les blancs d'œufs commencent à épaissir.

Step 4:

Dans un bol, tamiser la farine et le sucre à glacer. Ajouter un tiers de ce mélange à la meringue. Plier délicatement les ingrédients à l'aide d'une maryse, jusqu'à ce que la pâte prenne une consistance lisse semblable à de la lave.

Step 5:

À l'aide d'une poche à douille, déposer la pâte en petits disques de taille égale sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Faire cuire de 12 à 15 minutes dans le four préchauffé, en tournant la plaque à la mi-cuisson pour obtenir une cuisson uniforme. Laisser les coques refroidir complètement avant de les garnir.

Step 7:

Dans le récipient d'un bain-marie préchauffé, fouetter les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Transférer ce mélange dans un batteur électrique sur socle ou dans un bol résistant à la chaleur (en utilisant un batteur à main), et fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse et forme des pics fermes.

Step 8:

Tout en continuant à fouetter, ajouter lentement les morceaux de beurre à la température ambiante et un trait d'extract de vanille.

Step 10:

À l'aide d'une poche à douille, presser la garniture sur la moitié des coques de macaron en formant un cercle, puis déposer à la douille un rond de confiture de fraises en plein centre. Poser une coque de macaron vide sur le dessus et presser légèrement pour former un sandwich. Répéter ces étapes jusqu'à ce que tous les macarons soient assemblés.

Step 11:

Laisser les macarons reposer et durcir au réfrigérateur pendant 24 heures avant de les servir.

Images

