

# COQUES DE MACARONS MERINGUE FRANÇAISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Meringue		
Sucre	150	25,9
<b>Yumgo BLANC POUDRE</b>	<b>12</b>	<b>2,1</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>102</b>	<b>17,6</b>
Tant pour tant		
Poudre d'amande	150	25,9
Sucre glace	150	25,9
<b>*Yumgo FIBER 1</b>	<b>15</b>	<b>2,6</b>
<b>Total</b>	<b>579</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Préchauffer le four à 140°C.
- Mélanger les ingrédients du tant pour tant et tamiser et/ou mixer le mélange.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter la meringue avec Yumgo Blanc Poudre réhydraté en incorporant le sucre petit à petit (pendant environ 4 minutes), en utilisant la force maximale du batteur.
- Incorporer la meringue dans le tant pour tant à la corne en détendant bien la pâte lors du premier ajout de la meringue, le massepain sera plus consistant que dans une recette conventionnelle.
- Macaronner délicatement pour obtenir un mélange homogène, lisse et brillant.
- Pocher sur une plaque avec une feuille de cuisson ou silpat.
- Tapper les plaques pour aplatir les macarons..
- Cuire 15 minutes à 140°C, clé ouverte.
- À la sortie du four, attendre le refroidissement complet avant de décoller les coques.

\*Nous consulter pour la référence



## CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot pour faire foisonner Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- La fibre Yumgo ajoute de la force au mélange tant pour tant.

Pour toutes vos questions et vos projets [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)  
Retrouvez-nous sur [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)