YUMGO

COQUES DE MACARONS MERINGUE ITALIENNE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Meringue		
Sucre	300	23,7
Eau (1)	110	8,7
Yumgo *BLANC POUDRE*	**12**	**0,9**
Eau (2) (pour hydrater la poudre)	**103**	**8,1**
Tant pour tant		
Poudre d'amande	300	23,7
Sucre glace	300	23,7
Yumgo *FIBER 1	27,5	2,2
Yumgo *BLANC POUDRE*	**12**	**0,9**
Eau (pour hydrater la poudre)	**103**	**8,1**
Total	**1268**	**100,0**

CONSEILS

- * La fibre n'est pas nécessaire à la réalisation des macarons. Elle permet d'obtenir une coque pleine et une mie moelleuse. La quantité de cette dernière peut être ajustée entre 2 et 2,6% de la masse totale selon les conditions du labo.
- Nous contacter pour la référence produit.

YUMGO

COQUES DE MACARONS MERINGUE ITALIENNE

PROCESSUS

- Préchauffer le four à 140°C.
- Faire chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop entre 118°C et 120°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- En parallèle, monter en neige YUMGO Blanc réhydraté environ 3 minutes à vitesse maximale (10) du robot pâtissier.
- Baisser la vitesse du robot lors de l'incorporation du sirop de sucre chaud (4-6).
- Une fois le sirop incorporé, laisser foisonner 4 minutes supplémentaires à vitesse maximale afin d'obtenir une meringue bien ferme.
- Pour le tant pour tant, mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Réaliser le tant pour tant (sucre glace + poudre d'amande + Yumgo Fiber 1) Yumgo Blanc Poudre réhydraté pour former le massepain.
- Une fois la meringue légèrement refroidie, mélanger une première partie de la meringue dans le tant pour tant pour bien détendre l'appareil.
- Ajouter le reste de la meringue et macaronner délicatement pour obtenir un mélange homogène, lisse et brillant.
- Pocher sur une plaque avec une feuille de cuisson ou silpat.
- Taper la plaque sur le plan de travail.
- Cuire 16 minutes à 140°C, clé ouverte.
- À la sortie du four, laisser les macarons terminer de cuire sur plaque 10 minutes et laisser refroidir.

CONSEILS

- Sur de plus grandes quantités : augmenter le temps de foisonnement de la meringue.
- Le massepain est plus consistant qu'un massepain conventionnel et peut être réalisé au robot pâtissier.
- La ventilation du four peut déformer le développement des coques.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

MACAROON SHELLS ITALIAN MERINGUE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Meringue		
Sugar	300	23,7
Water (1)	110	8,7
Yumgo *WHITE POWDER*	**12**	**0,9**
Water (2) (to hydrate the powder)	**103**	**8,1**
Mix		
Almond powder	300	23,7
Icing sugar	300	23,7
Yumgo *FIBER 1	27,5	2,2
Yumgo *WHITE POWDER*	**12**	**0,9**
Water (2) (to hydrate the powder)	**103**	**8,1**
Total	**1268**	**100,0**

CONSEILS

- * Fiber is not necessary for macarons. It helps produce a full shell and a soft crumb. Fiber content can be adjusted between 2 and 2.6% of the total mass depending on lab conditions.
- Contact us for references.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr
Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation

MACAROON SHELLS ITALIAN MERINGUE

PROCESS

- Preheat the oven to 140°C.
- Heat the water and sugar to obtain a sugar syrup between 118°C and 120°C.
- Mix Yumgo White Powder with the water to rehydrate it.
- At the same time, whip the rehydrated Yumgo White Powder into snow for about 3 minutes at maximum speed (10) of the standing mixer.
- Lower the speed of the mixer when incorporating the hot sugar syrup (4-6).
- Once the sugar syrup has been incorporated, whisk for an additional 4 minutes at maximum speed to obtain a firm meringue.
- For the MIX, put together the almond powder, the icing sugar and Yumgo fiber 1 then add Yumgo White Powder with the water in order to rehydrate it.
- Make the mix of almond powder and icing sugar, add the rehydrated Yumgo White Powder to form the marzipan.
- Once the meringue has cooled slightly, mix a first part of the meringue in the marzipan.
- Add the rest of the meringue and macaroon to obtain a homogeneous, smooth and shiny mixture.
- Poach on a baking sheet with a baking sheet or silpat.
- Tap the plate on the work surface
- Cook for 16 minutes at 140°C, key open.
- Once out of the oven, leave the macaroons to finish cooking on a baking sheet for 10 minutes and leave to cool.

TIPS

- For larger quantities: increase the foaming time of the meringue. The marzipan is more consistent than a conventional marzipan and can be made with a standing mixer.
- The ventilation of the oven can distort the development of the shells.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr
Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation