



COQUES DE MACARONS MERINGUE FRANÇAISE



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



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.



MACARON SHELLS FRENCH MERINGUE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Meringue		
Sugar	150	25,9
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	12	2,1
Water (to hydrate the powder)	102	17,6
Tant pour tant		
Almond powder	150	25,9
Icing sugar	150	25,9
*Yumgo <i>FIBER 1</i>	15	2,6
Total	579	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 140°C.
- Mix almond powder, icing sugar and Yumgo fiber together.
- Mix Yumgo White Powder and the water to rehydrate it.
- Whip the rehydrated Yumgo White Powder in a standing mixer at highest speed, slowly add the sugar to form a meringue (for about 4 minutes).
- Fold a little amount of the meringue into the powders to obtain a paste. The batter will be more consistent than in a conventional recipe.
- Fold in the remaining meringue until a smooth, shiny, homogeneous mixture is obtained.
- Poach onto baking sheets.
- Tap trays to remove bubbles and flatten the macarons
- Cook for 15 minutes at 140°C with an opened vent.
- After removing from the oven, wait for complete cooling before removing the shells.

*Consult us for the reference



TIPS

- Use the maximum force of the standing mixer for the meringue.
- The Yumgo fiber adds strength to the mix.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation