Bonjour les patouilleuses et peut-être patouilleurs,
Comme annoncé et promis, voici le pas à pas du macaron façon Cricri !

Pour une bonne recette, il faut des bons ingrédients.
La pâte faite maison avec la colle porcelaine froide Giotto
En détail les produits que j'ai utilisé pour ce macaron bleu, ganache chocolat de 3cm (2,7cm après séchage)

Matériel

Colle porcelaine froide Giotto
Un outil pointe Das
Colle bricolage Giotto
Vernidas

Colorant alimentaire Wilton coloris Azur
Une balance de précision
Une pochette plastifiée
Un bloc acrylique (ou dessous de verre transparent)
Deux bouchons de lait (ou autre)

Réalisation

Pour un macaron d'env 3cm (fini 2,7mm après séchage)
Après avoir préparé et coloré la porcelaine froide :
Réaliser le gabarit pour obtenir des coques identiques.

Dessiner un cercle de 3cm sur une feuille de papier, placer
le dessin dans la pochette plastique

Etape 1

Modeler 2 boules de 5 g et 2 boules de 1,5 g
Les mettre à l'abri de l'air.
Couper un petit morceau de la pochette plastique. Il servira à aplatir la boule sans coller.

Poser ce petit bout de plastique sur la boule et
aplatir cette boule avec le bloc acrylique, jusqu'à obtenir une galette de même
taille que le gabarit.

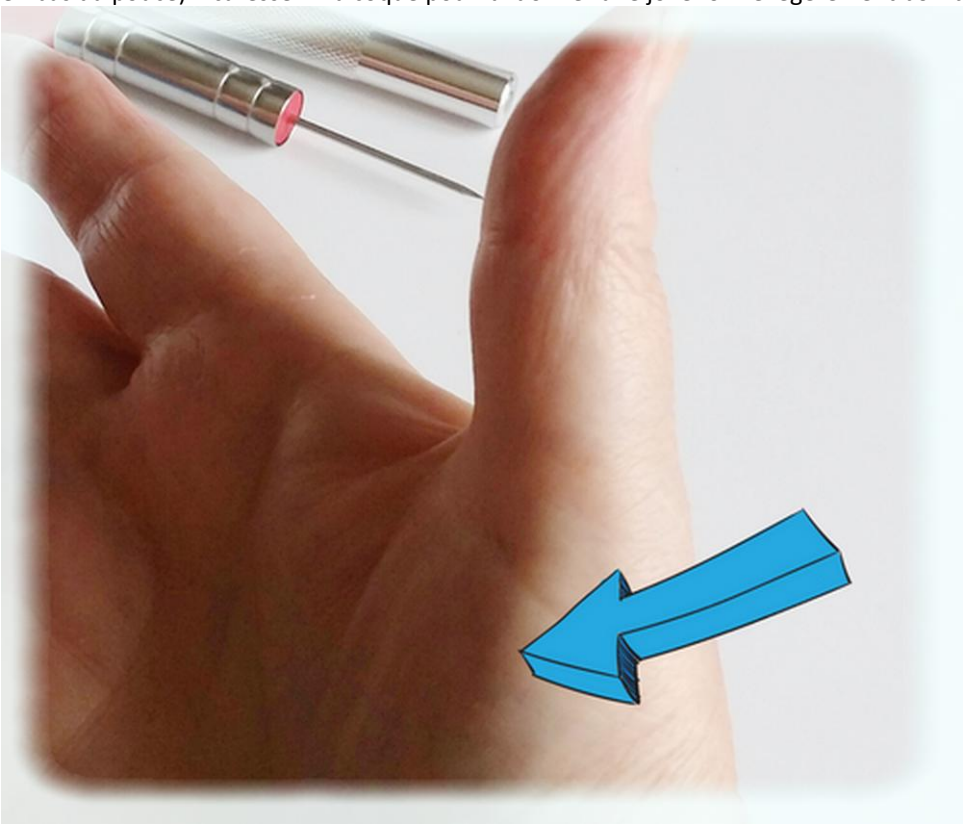
Etape 2

Transférer aussitôt cette galette sur un bouchon, ce sera plus simple pour texturer la collerette.

Poser au centre de la galette une grosse boule et tapoter doucement avec l'index pour lui donner la même taille que la galette. Inutile de la coller, elle va se souder aussitôt.

Etape 3

Avec la paume (en bas du pouce) « caresser » la coque pour lui donner une jolie forme légèrement bombée et régulière.



Etape 4

Terminer par la texture de la collerette.
A l'aide de l'outil pointu, donner des petits coups dans tous les sens .
Mon petit truc, c'est de faire un trait horizontal sur celle collerette pour terminer le côté vrai, j'ai bien examiner un vrai macaron hi hi !

C'est là que le bouchon devient pratique, on travaille à hauteur des yeux et on ne déforme pas la coque.

Laisser bien sécher les coques plusieurs heures avant de garnir les macarons,
Cela facilite le travail suivant.
Pour ma part, au bout de 2 ou 3 heures sur le bouchon, je décolle chaque coque avec une lame et je les transfère sur une grille, qui permet un séchage plus rapide puisque l'air circule dessous.
J'utilise une grille pour Pergamano que j'ai depuis longtemps, mais une grille fine que l'on pose sur les poêles pour éviter les projections convient parfaitement, il faut juste la surélever un peu. Ou certainement autre chose dans la maison qui convient.

Passons au garnissage
J'ai utilisé le colorant alimentaire en gel Sugarflair coloris "Chocolat" bein oui....lol (trop beau)
Deux possibilités pour la ganache.

Le plus rapide,
1-Colorer un petit bout de pâte
Mettre une fine couche de colle bricolage Giotto, elle prend très vite et tient super bien. Poser une boule de pâte d'env 1,5g entre les deux coques et presser. Après séchage, vernir la partie ganache.

Soit,
2- Un peu plus de préparation, mais un résultat plus vrai. On a presque envie de se lécher les doigts !

Mélanger une pointe de colorant avec du silicone transparent pour salle de bain. Pas besoin de colle, pas de surprise sur la couleur, elle reste identique au mélange préparé et pas besoin de vernir . la ganache brille toute seule.

J'ai regardé je mets env 12 minutes pour faire deux coques.
Après, les coloris et tailles sont sans limites !

Vous avez aimé ce pas à pas et envie de tester ?
Je réponds à tous les commentaires et questions.

Si vous m'envoyez vos réalisations, je les publierai ci-dessous.
Merci pour votre visite et amusez vous !!!!

Rendez vous , si vous en avez envie, sur l'onglet "Astuces" pour les techniques de coloration que j'utilise, ou sur l'onglet "Tutoriels" si vous voulez suivre d'autres pas à pas en détails.

Cricri@

Cricriloisirs@
25 juillet 2019