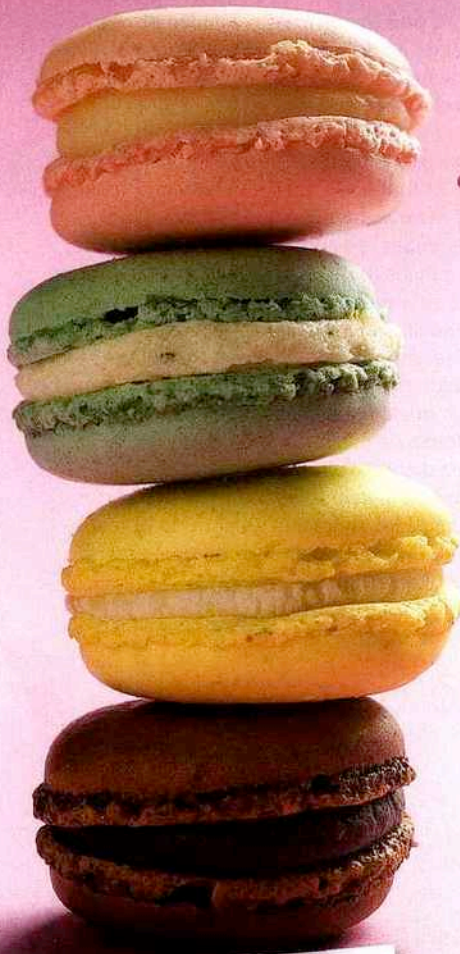




Tendances & tentations

par Nathalie Delahaye



Ce qui fait la différence

Fine enveloppe croustillante ou coque pralinée, forme bombée ou mini-hamburger, couleurs chatoyantes ou acidulées, cœur moelleux ou crémeux, chaque pâtissier a son secret... Chez Dalloyau, les recettes sont peu sucrées pour sublimer les saveurs naturelles ; Pascal Caffet utilise des matières premières de haute qualité ; Arnaud Larher aime varier les textures ; Ladurée opte pour des macarons « moelleux et croustillants à la fois » et Gérard Mulot, chouchou des stars, fait de ses macarons de vrais petits gâteaux croustillants...

© P. Caffet

La folie macarons

Ce petit gâteau de quelques centimètres, croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, fait littéralement fureur ! Pas un pâtissier, pas un supermarché, pas un traiteur qui n'y aille de sa recette... Pour vous, nous avons interrogé cinq des plus grands spécialistes.

CONSEILS DE CHEFS

Qu'il pèse 12 ou 20 g, une chose est sûre : le mini-macaron plaît aux Français, aux touristes, aux enfants, aux adultes, aux filles et aux garçons. Si l'achat en boutique est le plus enivrant, de nombreuses maisons livrent désormais à domicile, parfois même à l'étranger ! À voir les quantités fabriquées, on comprend que ce petit gâteau ait de beaux jours devant lui : Dalloyau annonce 10 tonnes par an, Pierre Hermé 400 kg par jour et Ladurée 500 kg, soit plus de 40 000 mini-macarons par jour !



ATELIERS DES CHEFS

Pour dresser plus facilement les macarons, déposez aux quatre coins de la plaque du four un tout petit peu de préparation, afin de fixer le papier sulfurisé sur lequel vous coucherez ensuite les macarons.

DALLOYAU

Parfums permanents : café, thé bergamote, caramel, beurre salé, vanille, pistache, framboise, cognac, fine champagne, chocolat, praliné, citron.
Parfums saisonniers : Deux "éphémères" par saison.



© L. Fbu



Le samedi 20 mars, fêtons le macaron !

Voici quatre ans déjà que l'arrivée du printemps est célébrée par le Jour du Macaron, une fête pour tous les gourmands ! C'est l'occasion de se précipiter chez les nombreux pâtisseries

de l'association Relais Desserts* pour quelques abus de gourmandise ! Et pour joindre l'utile à l'agréable, les organisateurs se mobilisent en faveur de la Fédération des Maladies Orphelines : un macaron rouge, spécialement créé pour la journée, sera

vendu 1 € au profit de la FMO. Une raison supplémentaire de succomber à la tentation macaron...

* Relais Desserts réunit les cent plus grands noms de la pâtisserie internationale et incarne la plus haute expression artisanale du métier de pâtissier-chocolatier.

SHOPPING

LE LIVRE POUR APPRENDRE
Pour réaliser toutes les recettes de macarons avec succès, un coffret astucieux et complet. 10,90 €. Atelier macarons, aux Éditions Larousse.



BON ET PAS CHER
La boîte de 12 mini-macarons surgelés à seulement 3,95 € ! Leader Price. Chez Marché Franprix.

ARNAUD LARHER

Pour un macaron lisse, pochez-le à la poche à douille, tapotez sous la plaque pour enlever la pointe et attendez que le macaron croûte. Pour vérifier, posez votre doigt sur la coque : il ne doit pas coller au doigt. Une fois croûté, cuisez le macaron à 150 °C (th. 5) afin de conserver sa couleur.

Permanents :
chocolat amer, café, crème citron, pistache, compote framboise-verveine, pain d'épice, chocolat lait-praliné feuilleté, chocolat-passion, vanille, crème de marron, marmelade d'oranges, caramel à la fleur de sel, compote de figue-cannelle, rose-litchi, violette-compote cassis, mangue-mandarine.

PASCAL CAFFET

Fraise, abricot, cassis-violette, coco-pina colada, chocolat-passion, fruits rouges-chocolat, pistache, rose, café, chocolat, citron, noisette, menthe, nougat, framboise, caramel au beurre salé.

Ne mangez pas les macarons trop froids : cela altère leur goût. Sortez-les 30 min avant la dégustation afin de profiter pleinement de leur texture et de leur saveur. Pour le dressage, utilisez une poche parfaitement sèche, sous peine d'avoir des macarons à la coque fissurée, car la pâte à macaron n'aime pas l'eau. Les macarons se conservent 2 à

3 jours dans une boîte hermétique, ou enveloppés dans une feuille de papier aluminium, au frigo.

Permanents :
chocolat, amande, café, framboise, passion-basilic, noix de coco, caramel, citron, orange-cannelle, nougat, pistache, orange-gingembre.
Saisonniers :
rose-groseille, mûre, feuille de menthe, cerise, ananas, pêche-abricot, noisette,

GÉRARD MULOT

chocolat-romarin, marron, réglisse-fruits rouges, thé vert, cassis-violette, figue, poire-caramel, pain d'épice.

LADURÉE
Les macarons se conservent 4 jours dans le bas du réfrigérateur. Boissons conseillées : thé, café, eau.

Pierre Hermé a créé plus de 60 parfums, dont des best-sellers : rose, vanille, caramel à la fleur de sel, fruit de la passion-chocolat au lait, pistache, medelice, chuo.

PIERRE HERMÉ