

# Cuillère portionneuse pour pâte à biscuits

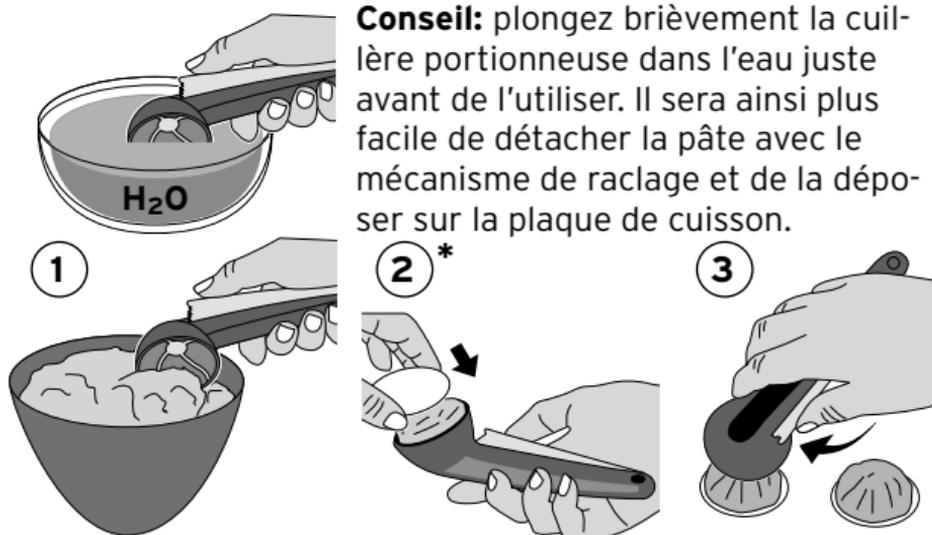
Référence: 690 504

### Remarques importantes concernant le nettoyage

- Nettoyez minutieusement la cuillère portionneuse avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, sous l'eau très chaude courante, avec une brosse à vaisselle douce et un peu de produit vaisselle. Si nécessaire, actionnez plusieurs fois le mécanisme de raclage.
- Nettoyez toujours la cuillère portionneuse immédiatement après chaque utilisation pour éviter que les restes de pâte ne sèchent et ne restent collés. Les restes de pâte collés seront très difficiles à enlever plus tard. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus.
- Ne mettez pas l'article à tremper dans l'eau de vaisselle, car l'eau pourrait y pénétrer.
- L'article ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Laissez sécher entièrement la cuillère portionneuse avant de la ranger.

### Utilisation

**Conseil:** plongez brièvement la cuillère portionneuse dans l'eau juste avant de l'utiliser. Il sera ainsi plus facile de détacher la pâte avec le mécanisme de raclage et de la déposer sur la plaque de cuisson.



- \* Vous pouvez également poser la pâte directement sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, sans disques de feuille azyme.

Fabriqué par:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG

Fritz-Mayer-Str. 7, 86551 Aichach, Deutschland (Allemagne)

# Recette

## Ingrédients pour env. 32 macarons:

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

1/2 c.c. de jus de citron

1 gousse de vanille (ou 1 c.c. d'extrait de vanille)

160 g de sucre glace

300 g d'amandes en poudre (peuvent être remplacées par des noisettes ou des flocons de noix de coco)

Disques de feuille azyme (diamètre 5 cm)

**Temps de préparation: 35 minutes | Temps de cuisson: 20 minutes**

**Total: env. 1 heure**

## Préparation

1. **Préchauffer le four:** préchauffer le four à 150 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. **Préparer la pâte:** fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en extraire la pulpe. Séparer les œufs et battre les blancs en neige avec la vanille, le sel et le jus de citron. La masse de blanc d'œuf doit résister lorsqu'on tente de la couper.
3. Tamiser ensuite le sucre glace et mélanger à la masse de blanc d'œuf pendant env. 5 minutes jusqu'à ce que la masse soit blanche et brillante.
4. Incorporer délicatement et rapidement les amandes en poudre.
5. **Former les macarons:** remplir la cuillère portionneuse et racler le bord du récipient pour prendre des quantités de pâte homogènes. Placez le disque de feuille azyme sur la cuillère portionneuse et déposez les macarons sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant un peu.
6. **Faire cuire les macarons :** enfourner la plaque de cuisson dans le four préchauffé et faire cuire pendant 20 minutes sur la grille du milieu à 150 °C (chaleur supérieure et inférieure).
7. À la fin du temps de cuisson, retirez les macarons du four et laissez-les bien refroidir. Il est préférable de conserver les macarons dans une boîte à biscuits.