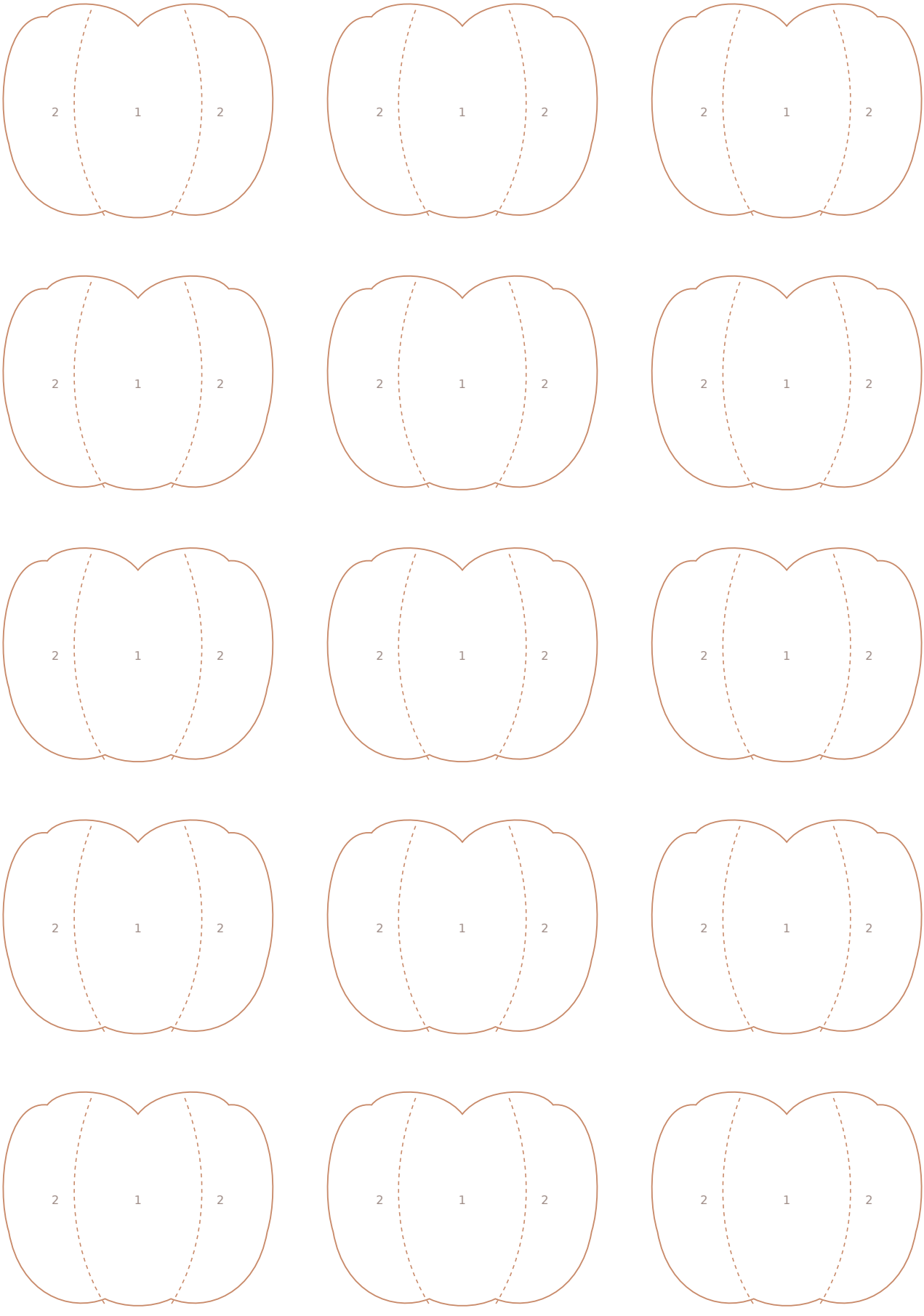
Gabarit macarons d'Halloween · les citrouilles (5 × 4,2 cm)

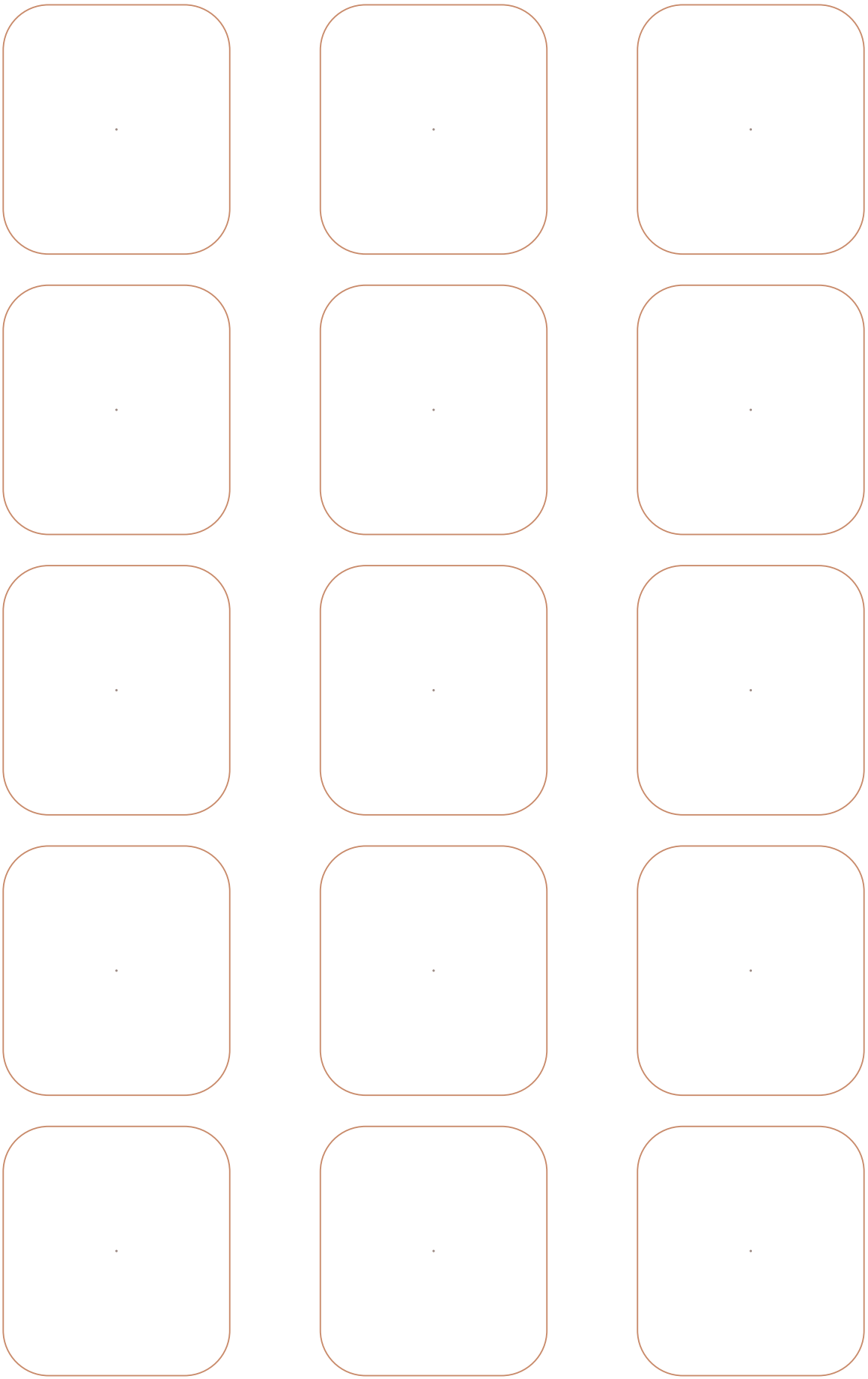
Poche d'abord le quartier du milieu (1), puis les deux côtés (2), entre les pointillés : c'est l'effet citrouille.
Imprime à 100 % (taille réelle, sans « ajuster à la page »). Glisse-le sous ton papier sulfurisé et retire-le avant d'enfourner !



← ce carré doit mesurer 1 cm à l'impression

Gabarit macarons d'Halloween · les Frankenstein

Forme carrée aux coins arrondis : 4 cm de large, 4,4 cm de haut.
Imprime à 100 % (taille réelle, sans « ajuster à la page »). Glisse-le sous ton papier sulfurisé et retire-le avant d'enfourner !

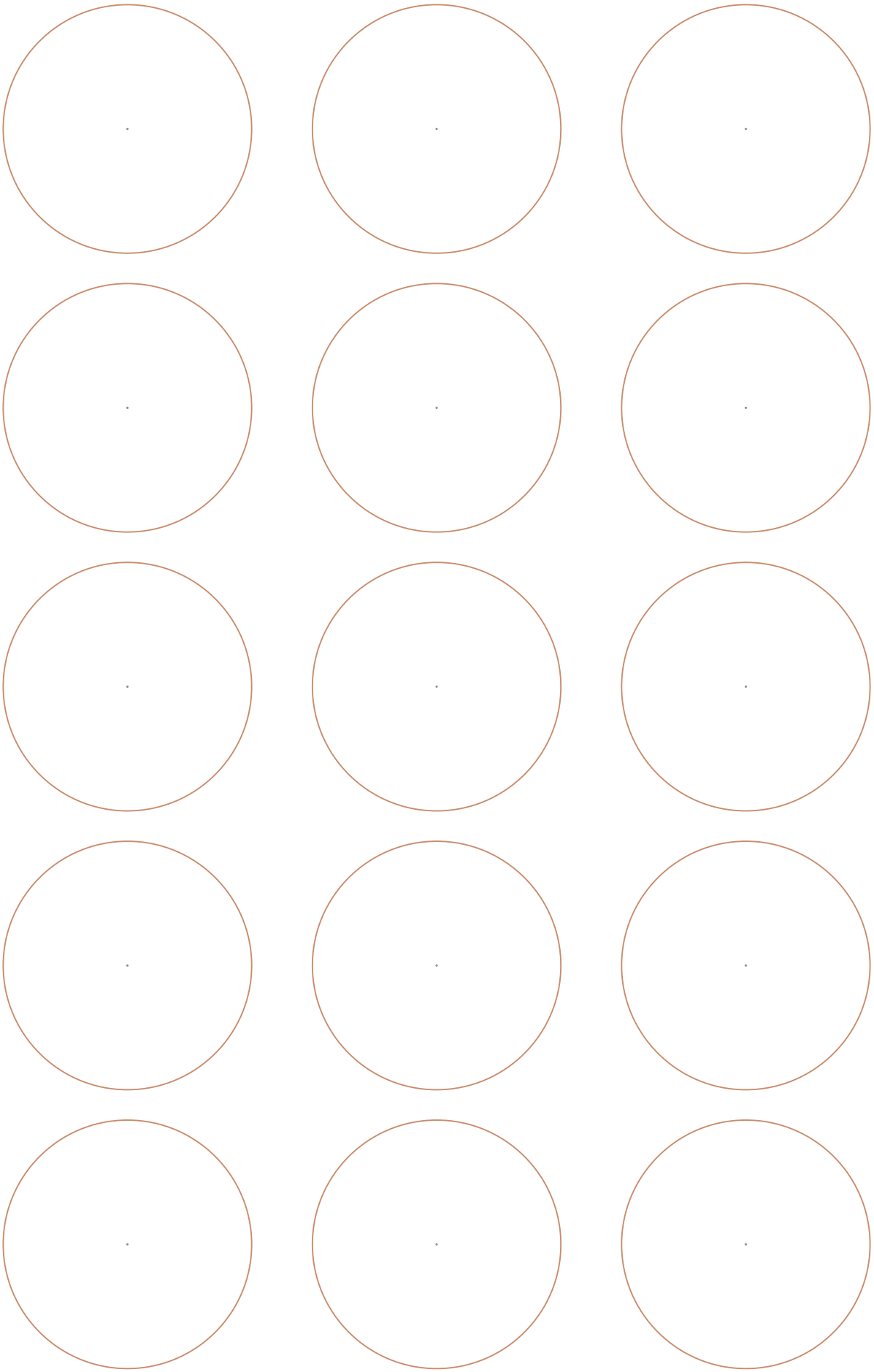


← ce carré doit mesurer 1 cm à l'impression

Gabarit macarons d'Halloween · fantômes, vampires, têtes de mort

Forme ronde : 4,5 cm de diamètre.

Imprime à 100 % (taille réelle, sans « ajuster à la page »). Glisse-le sous ton papier sulfurisé et retire-le avant d'enfourner !



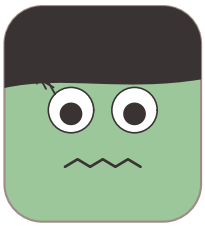
← ce carré doit mesurer 1 cm à l'impression

Mes visages de monstres et mes conseils de pochage

Dessine les visages au feutre alimentaire noir sur des coques bien sèches, une fois les macarons montés.
Les couleurs des coques : orange (citrouille), vert (Frankenstein), blanc (fantôme, vampire, tête de mort).



La citrouille



Frankenstein



Le fantôme



Le vampire



La tête de mort

MES CONSEILS DE POCHAGE (douille unie n°10 à 12)

Les ronds (fantôme, vampire, tête de mort)

Tiens la poche bien droite, à 1 cm au-dessus du centre du rond. Presse sans bouger jusqu'à 3 mm du trait, puis arrête de presser et donne un petit coup sec sur le côté. La pâte s'étale toute seule jusqu'au trait.

La citrouille

Suis les pointillés : poche d'abord le quartier du milieu (1), puis un quartier de chaque côté (2), qui touche le premier. Reste à 3 mm du trait : en s'étalant, les quartiers se collent et gardent leurs côtes. Après cuisson, ajoute la tige verte.

Frankenstein

Poche un tas au centre, puis pousse la pâte vers les 4 coins avec la pointe de la douille, sans dépasser le trait. Lisse le dessus avec un cure-dent humide si besoin. Les coins restent un peu arrondis : c'est normal et c'est joli.

Pour toutes les formes

Tape la plaque 3 ou 4 fois sur le plan de travail pour chasser les bulles, puis laisse croûter 30 minutes à 1 heure avant d'enfourner : la coque ne doit plus coller au doigt. Retire bien le gabarit avant d'enfourner !

Les visages

Laisse reposer les macarons montés une nuit au frais, sors-les 15 minutes avant et dessine au feutre alimentaire. Pour les cheveux du vampire et de Frankenstein : colorant noir en gel au pinceau fin, ou un peu de chocolat fondu.