LE MACARON – VRAI OU FAUX ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | le macaron est une pâtisserie ovale | V | F |
| 2 | le macaron actuel vient d’Italie | V | F |
| 3 | il existe des macarons différents de plusieurs villes | V | F |
| 4 | le macaron a toujours été composé de deux coques | V | F |
| 5 | l’ancêtre des macarons vient de la ville de Cormery en France | V | F |
| 6 | le macaron était appelé « nombril du moine » avant | V | F |
| 7 | au mariage de Louis XIV en 1660 apparaît le premier macaron au Pays Basque | V | F |
| 8 | Catherine de Médicis apporte le macaron d’Italie en 1633 | V | F |
| 9 | le mot macaron vient du mot « macabre » | V | F |
| 10 | au Moyen Âge le macaron désignait le gâteau mais aussi un dessert de fromage râpé | V | F |
| 11 | le macaroni était une soupe au fromage italienne au XVIème siècle | V | F |
| 12 | le macaron de Joyeuse est une sorte de macaron extrêmement moelleux | V | F |
| 13 | À la cour de Versailles on servait des macarons de 1682 jusqu'à Louis XVI et Marie-Antoinette | V | F |
| 14 | on a trouvé des recettes de macarons en Syrie et datant du xve siècle | V | F |
| 15 | à l’origine il n’y avait pas d’amandes dans les macarons | V | F |
| 16 | dans la recette initiale les macarons avaient la croûte dure et l’intérieur fondant. | V | F |
| 17 | le macaron offciel d’aujourd’hui est ce qu’on appelle le macaron de Nancy | V | F |
| 18 | le macaron parisien est né en 1914 | V | F |
| 19 | dans le macaron parisien on a ajouté un cœur de crème au beurre ou de confiture ou compote entre les deux coques | V | F |
| 20 | le macaron parisien est né dans le quartier de la Bastille | V | F |
| 21 | aujourd’hui le macaron le plus vendu est celui du magasin Ladurée fondée en 1862 | V | F |
| 22 | La forme du macaron vient du fait qu’un moine de Cormery avait l'habitude de battre la pâte d'amande torse nu. Il travaillait si dur qu’un jour il est tombé de fatigue et il a laissé la trace de son nombril sur la pâte.  | V | F |
| 23 | le diamètre d’un macaron classique est d’environ 6 à 8 centimètres | V | F |
| 24 | depuis 2005 on fête le Jour du Macaron le 21 mars | V | F |
| 25 | dans un macaron classique il y a 209 calories | V | F |

Le macaron est une petite pâtisserie de forme sphérique, moelleux à l'intérieur et qui peut être de plusieurs gout. Le macaron est une pâtisserie mondialement connue, qui existe dans toutes les couleurs. Le macaron est fabriqué à partir de blanc en neige meringués et d'amandes. Il peut être fabriqué industriellement ou artisanalement.