

## Macarons



L'une des pâtisseries françaises les plus célèbres, c'est le macaron. C'est un gâteau sec à base de pâte d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre. Un macaron est croquant et fondant, et il a un cœur délicieusement tendre.

On fabrique des macarons un peu partout en France. Pour faire des macarons, les ingrédients principaux restent toujours les mêmes. Mais il est plus délicat de dire à quoi il ressemble. Chaque région a sa particularité. Par exemple, à Amiens, c'est une petite galette épaisse ; le macaron de Montmorillon, dans le sud-ouest, ressemble à une petite quiche ; dans le Pays basque, il est rond et lisse...

Le macaron dit « parisien » est le plus surprenant : il est composé de deux coques bombées entre lesquelles est fourrée une « ganache ». Il a l'air très chic, mais c'est surtout sa couleur éclatante qui est fascinante : vert pistache, chocolat, jaune citron, rouge cerise et bien d'autres...

Les macarons sont très populaires aujourd'hui, ils ont leur fête le 20 mars, jour du printemps, et un bijoutier parisien s'est même inspiré de ces délicieuses délicatesses pour créer une collection de bijoux.

*d'après Clés pour la France en 80 icônes culturelles*

## Tekst 11 Macarons

---

- 2p 44 Geef van elke bewering aan of deze wel of niet overeenkomt met de tekst.
- 1 Les ingrédients de base sont pareils pour tous les macarons.
  - 2 La forme du macaron diffère de région en région.
  - 3 Le macaron dit « parisien » attire fortement par ses couleurs vives.
  - 4 Un pâtissier vient de produire des macarons qui ont l'air de bijoux.
- Noteer het nummer van elke bewering, gevolgd door 'wel' of 'niet'.

---

### Bronvermelding

*Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.*