

Zoete macarons

De basis

Ingrediënten

Voor 20 - 25 macarons

Basismix:

100 gram amandelmeel (uit de Culi Kit)

100 gram poedersuiker

25-30 gram eiwit

Kleurstof (uit de Culi Kit)

Eiwitmix:

45 gram eiwit

100 gram suiker

35 gram water

Benodigheden

3 spuitzakken voor het beslag +
spuitmondjes (voorkeur maat 7 - 10)

Macaron bakmatje of bakpapier

Pannenkoek

Garde

Handmixer een garde opzetstuk

Thermometer

2 kommen om in te mengen

Een steelpannetje



Zoete macarons

De basis

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150 - 160 graden.

Zeef amandelmeel en poedersuiker. (broyage).
Voeg 25-30 gram eiwit toe en maak hier een pasta van. (het lijkt een beetje op amandelspijsstructuur nu).

Doe het water met kristalsuiker in een pannetje en zet dit op het vuur. Breng het tot 118/121 C.

Als het suikerwater 110 C bereikt begin je met het opkloppen van 45 gram eiwit. Het eiwit moet zo stijf worden dat het aan de klopper blijft hangen.

Voeg het suikerwater geleidelijk langs de rand van de kom toe. Blijf kloppen totdat je mengsel lauwwarm is en een temperatuur van ongeveer 45/50 C bereikt. Het mengsel moet nu mooi glanzen.

Voeg de het eiwit in drie delen toe aan de broyage. Sla het beslag, maar klop er geen lucht in. Het moet een soepel, lopend beslag zijn.

Verdeel het beslag in drie gelijke delen. Voeg aan een deel een mespuntje bruine kleurstof toe en aan een ander deel een mespuntje rode kleurstof. Het derde deel blijft naturel. Verdeel de drie kleuren beslag nu over drie spuitzakken.

Spuit rondjes op je bakmat/bakpapier ter grootte van een 2 euro munt en laat circa 20-30 minuten drogen. Als er geen beslag meer aan je vingers komt wanneer je eraan voelt is het goed.

Bak de macarons 12 - 15 minuten.

