

Kerst macarons

De basis

Ingrediënten

Voor 20 - 25 macarons

Basismix:

100 gram amandelmeel (uit de Culi Kit)

100 gram poedersuiker (uit de Culi Kit)

25-30 gram eiwit

Kleurstof (uit de Culi Kit)

Eiwitmix:

45 gram eiwit

100 gram suiker

35 gram water

Benodigheden

1 spuitzak + spuitmondje (uit de Culi Kit)

Bakpapier (uit de Culi Kit)

Pannenkoek

Garde

Handmixer of keukenmachine met een garde
opzetstuk

(Suiker)thermometer

2 kommen om in te mengen

Een steelpannetje



Kerst macarons

De basis

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150 - 160 graden.

Zeef amandelmeel en poedersuiker (broyage).
Voeg 25-30 gram eiwit en de groene kleurstof toe.
Meng het door elkaar tot een pasta. Het lijkt een
beetje op een amandelspijsstructuur nu.

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

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 aan de eiwitten toe. Blijf kloppen totdat je
mengsel lauwwarm is en een temperatuur van
ongeveer 45/50 C bereikt. Het mengsel moet nu mooi
glanzen.

Voeg het eiwit in drie delen toe aan de amandel
pasta tot een beslag. Sla het beslag, maar klop er
geen lucht in (macroneren) . Het moet een soepel,
lopend beslag zijn.

Doe het beslag in een spuitzak met spuitmondje.

Spuit rondjes op je bakplaat
in rondjes die steeds iets groter worden. Gebruik
hiervoor het template uit de Culi Kit. Tik de lucht uit
het beslag 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 18 - 20 minuten.

