



Valentijnmacarons

Macarons, wie kent ze niet? Deze heerlijke Franse koekjes heeft FunCakes extra liefde ingeblazen! In dit recept leggen we uit hoe je deze roze beschilderde macarons maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Macarons Glutenvrij
300g
F11115
€ 5,25



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g
F30105
€ 9,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g
F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g
F44100
€ 2,92



FunCakes Metallic Food Paint Rood
30ml
F45125
€ 6,45



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g
F56220
€ 5,99



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g
F44110
€ 3,65



Silikomart Siliconen Mat Wonder Cakes
Macaron 30x40cm
MAC01A
€ 17,35



Dekofee Professional Penseel 1
DF0703
€ 3,95



Silikomart Siliconen Mat Macaron Hart
30x40cm
MAC03
€ 17,35



Patisse Silver-Top Bakplaat
Geperforeerd 40x30cm
P03640
€ 12,79



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
F85110
€ 3,89

Ingrediënten voor 48 macarons

- FunCakes Mix voor Macarons 600g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125g
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Chocolade Melts Puur 50g
- FunCakes Chocolade Melts Ruby 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Rood
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Lente Groen
- 140 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter

Overige benodigheden

- Macaron mat
- Decoreer penseel
- Silikomart Macaron Mat Hart
- Bakplaat
- Spuitzakken

Stap 1: Maak de macarons

Doe de 600 gram FunCakes Mix voor Macarons samen met 140 gram eiwit in een mengkom en mix dit gedurende 8 minuten op medium snelheid. Verdeel het beslag in twee porties, kleur de ene helft rood en de andere helft roze en doe dit in een spuitzak met spuitmond #2A. Leg de macaronmatten op een bakplaat en spuit er de doppen op. Help het beslag bij de hartjes zo nodig door het met een cocktailprikker in de juiste vorm te duwen. Tik de bakplaat een paar keer op het aanrecht om eventuele luchtbelletjes eruit te slaan en laat dit twee uur aan de lucht drogen.

Stap 2: Start met het maken van de botercrème

Maak ondertussen 125 gram FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng naar wens op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei.

Stap 3: Bak de macarons af

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C) en bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Ze moeten een mooi 'voetje' krijgen.

Stap 4: Decoreer de macarons

Schilder met de eetbare verf op verschillende macarons mooie kleine roosjes en wat blaadjes en laat dit drogen. Doe nu de botercrème in een spuitzak, knip er een klein puntje af en vul de macarons. Smelt chocolade melts puur (50 gram) en ruby (50 gram) in schaaltes in de magnetron en doe dit in twee spuitzakjes. Leg de macarons op een stuk bakpapier en drizzel de gesmolten melts over de macarons. Leg vervolgens in de koelkast om hard te laten worden.



Aantal macarons: 48 macarons.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.