



Caramel macarons

Maak zelf je eigen verrukkelijke caramel macarons met dit uitgebreide recept. De basis van deze macarons is gemaakt met het FunCakes amandelmeel. Macarons zijn heerlijk bij een kop koffie en staan daarnaast erg leuk bij een uitgebreide sweet table.

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



RD ProGel® Concentrated Colour -
Ochre

RD9516
4,15 €



Wilton Poche à Douille Jetable pk/50

2104-1273
15,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Nonpareils Cuivre 80g

F51595
2,79 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €



FunCakes Nonpareils Rose Foncé 80g

F51520
2,65 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
Toffee 100 g

F56150
5,45 €



FunCakes Amandes en Poudre Extra
Fine 125 g

F54625
5,55 €

Overige benodigdheden:

- 60 ml water
- 20 gram kristal suiker
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Bakplaat

Meng 10 gram eiwit poeder met 60 ml water in een kom, laat het 5 minuten rusten. Klop het vervolgens op, maar niet helemaal stijf. Voeg 20 gram suiker en caramelleurige kleurstof toe en klop nog even door. Zeef 110 gram suikerbakkerspoeder boven dit mengsel. Voeg daarna 60 gram amandelmeel toe. Meng dit voorzichtig door elkaar, vouw het als ware in elkaar met een spatel.

Bekleed een bakplaat met papier. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met het mengsel. Spuit 30 bolletjes op de bakplaat en laat dit een uur rusten.

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de caramelleur toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Verwarm de oven voor op 130°C (heteluchtoven 105°C). Bak de bolletjes in circa 10-12 minuten gaar. Let op, dit kan per oven verschillen. Verwijder ze van de bakplaat en laat met bakpapier en al afkoelen.

Vul een spuitzak met de botercrème en knip hier het puntje van af. Spuit nu op een zijde wat crème en plaats hier de andere macaron op. Nadat je alle macarons hebt gevuld, plaats je ze voor minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Doe 40 gram melts in een plastic of glazen kom. Plaats deze kom in de magnetron en smelt de melts op maximaal vermogen ($\pm$ 800 Watt). Haal de chocolade elke 15 tot 20 seconden uit de magnetron en roer het goed door zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Blijf dit herhalen tot de chocolade bijna volledig gesmolten is; kleine stukjes chocolade mogen nog zichtbaar zijn. Stop met verwarmen en roer de chocolade goed door tot alle stukjes chocolade opgelost zijn en een gelijkmatige chocolademassa is verkregen.

Dip een deel van de macarons tot de helft in de gesmolten chocolade en strooi wat musketzaad er overheen. Vul een spuitzak met de resterende gesmolten chocolade en knip hier een puntje af. Gebruik deze chocolade om de overige macarons te decoreren.

Bewaar de macarons in de koelkast totdat je ze gaat serveren.