



Recept Witte chocolade macarons

Dit recept voor witte chocolade macarons is makkelijk te maken en geeft een heerlijk eindresultaat! Maak zelf rode macarons en de witte chocolade vulling.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Colorant en Poudre
BOURGOGNE, 7ml

D118
3,56 €



Silikomart Moule Macarons Wonder
Cakes

MAC01A
14,75 €



FunCakes Poudre Alimentaire Rouge -
Chili Red-

F45215
2,85 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
11,89 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



Overige benodigdheden voor macarons:

- 70 gram eiwit
- 100 ml melk

Maak de zak FunCakes mix voor Macarons klaar zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur het beslag voorzichtig door de twee rode kleurenpoeders door het beslag te spatelen. Doe het macaronbeslag in een spuitzak met spuitmondje #12 en spuit dopjes op de macaronmat. Laat ze net de rand niet raken want ze lopen ietsje uit! Laat dit twee uur aan de lucht drogen.

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze afkoelen op de mat en haal de macarons er pas af als ze helemaal zijn afgekoeld.

Smelt in een schaaltje wat witte chocolade melts op 450W onder af en toe roeren. Als het bijna gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Laat iets afkoelen. Maak 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals is aangegeven op de verpakking en spatel de gesmolten witte chocolade naar smaak erdoorheen. Doe dit in een spuitzak met #1M en spuit kleine toefjes op de macaron.