



Macarons recept

Macarons bestellen? Wilde jij altijd al in de patisserie leren hoe je zelf 'macaroons' maakt? Met dit basisrecept maak je zelf thuis 70 macarons (35 gevulde macarons) geheel from scratch (er komt geen bakmix aan te pas). Dus geen echte 'macarons uit Paris' meer, maar gewoon uit je eigen keuken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Amandes en Poudre 350 g

F54630
14,05 €



Wilton Thermomètre à Bonbon

191000237
14,00 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



FunCakes Ganache Prête à l'emploi -
White Choco 260g

F54740
6,80 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
6,05 €



Patisse Tamis à Farine S/S Ø20cm

P10276
12,15 €



Spatule en silicone pour scrapcooking
27 cm

SC5181
8,40 €

Ingrediënten

- 300 gram FunCakes Amandelmeel
- FunCakes Ready To Use Ganache White Choco 260 g
- 200 gram poedersuiker
- 220 gram eiwit
- 300 gram suiker
- 75 gram water

Benodigheden

- Wilton Suikerthermometer
- Wilton Disposable Decorating Bags 30 cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip Round #1A
- Patisse Meelzeef RVS Ø20cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30 cm pk/20
- Scrapcooking Siliconen spatel 27 cm
- Mixer (handmixer of keukenmachine met garde)
- Bakplaat
- Mengkommen
- Steelpannetje
- Eventueel: kleurstof

** Dit recept is genoeg voor ongeveer 70 macarons (35 gevulde)*

Stap 1: Macarons maak je op amandelbasis

Zeef het FunCakes Amandelmeel én de poedersuiker door een Patisse Meelzeef en meng de twee gezeefde poeders door elkaar. Hoe fijner, hoe beter! Meng 110 g eiwit hier doorheen (bijvoorbeeld met een Scrapcooking Siliconen spatel) tot er een mooie, egale structuur ontstaat. Hier moet je wat handigheid in krijgen.

Stap 2: Maak meringue: eiwitten & suikerwater

Kook het water met de suiker in een steelpannetje op hoog vuur. Houd de temperatuur in de gaten met de Wilton Suikerthermometer. Als het te hard bubbelt of bruin wordt, zit je fout. Het moet een doorzichtig, heel licht goudkleurige siroop worden. Anders blijven je macarons nooit mooi van kleur én krijg je een verbrande smaak.

Doe ondertussen 110 g eiwitten (er mag geen spoortje eigeel in zitten) in de kom van je mixer of keukenmachine (waar een garde-opzetstuk in zit), maar klop nog niet. Als het suikerwater 115 graden heeft bereikt, kun je beginnen met de eiwitten stijf te kloppen. Begin langzaam en voer dan de klopsnelheid op.

Blijf de temperatuur van het suikerwater in de gaten houden. Als deze **exact** 118 graden is, haal je het pannetje van het vuur en giet je, terwijl het eiwit nog wordt geklopt, in een langzame straal de doorzichtige hete suikerstroop bij de kloppende eiwitten. Klop de eiwitten met de suiker nog eventjes goed door, totdat de temperatuur van het geheel op ongeveer 40 graden ligt. Hoe vaker je macarons maakt, hoe beter je gevoel krijgt bij wanneer het proces 'klaar is'. Stop dan met kloppen. Je moet de mengkom op z'n kop kunnen houden, terwijl de eiwitten er stijf in blijven liggen en niet

eruit lopen.

Stap 3: Mengen van de ingrediënten

Meng een derde van de stijfgeklopte meringue door het amandelmeelmengsel. Dit gaat het handigste met een siliconen spatel. Meng het goed door, het moet een mooi glad geheel worden. 'Vouw' daarna de rest van de geklopte eiwitten erdoor; dit doe je voorzichtiger en met lange halen. Totdat het mengsel dik, glad en lobbijg is.

Stap 4: Opspuiten

Vul nu een Wilton Disposable Decorating Bag met een Wilton Decorating Tip Round #1A en leg een bakplaat met Patisse Bakpapier Vellen klaar. Spuit daarop het mengsel in kleine rondjes. Heel belangrijk: laat genoeg ruimte zitten tussen de rondjes, want het loopt nog uit. Liever teveel ruimte dan te weinig! Oefen goed met voorzichtig spuiten; probeer geen rondjes te draaien of een soort 'hoopje' te maken.

Als je al het beslag opgespoten hebt, tik je de bakplaat één keer goed op het aanrecht (alsof je hem laat vallen van 5 cm afstand) zodat alle luchtbelletjes eruit zijn en de macarons mooi uitvloeien. Laat de bakplaat nu een halfuur rusten op je aanrecht. Wees geduldig; je wil ze afbakken, dat snappen we, maar eventjes wachten zorgt voor een gedroogd 'velletje' op de macarons, en geeft straks ook het mooie 'voetje'.

Stap 5: Bakken van de macarons

Verwarm je oven voor op ongeveer 125 graden en bak de macarons 10 minuten af. Als de oven piept, doe je de ovendeur 5 seconden open, daarna weer dicht, en nog 5 minuten bakken. Doe daarna nog een keer de deur een paar seconden open en bak vervolgens nog 5 minuten door. In totaal hebben je macarons dan 20 minuten in de oven gestaan. En dan kun je de plaat vol macarons eruit halen.

Stap 6: Macarons vullen

Laat de macarons afkoelen en haal ze dan voorzichtig van het papier af. Nu kun je ze 'vullen'! Doe tussen twee macarons wat zoete jam, compote of vul met FunCakes Ready To Use Ganache White Choco.

[Het macarons recept van Bakken.nl](#)

Liever macarons met een bakmix maken? FunCakes heeft een [Glutenvrije bakmix voor Macarons!](#)