



Zwarte macarons

Maak zelf zwarte macarons met dit recept! Is zwart jouw favoriete kleur? Dan moet je deze zwarte macarons echt eens zelf maken. Alle materialen voor de macarons kun je kopen bij Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes

MAC01A
17,30 €



JEM Large Plain Round Savoy Nozzle #3R

NZ3R
2,35 €



Patisse Pinceau en Bois -1,5cm-

P02420
2,00 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,10 €



FunCakes Nonpareils Noir 80 g

F51545
2,65 €



FunCakes Nonpareils Argentées - 80g

F51600
2,70 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Poudre Alimentaire Noir - Black-

F45200
3,05 €

Overige benodigdheden voor zwarte macarons:

- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter

Maak 300 gram FunCakes mix voor Macarons aan met 70 gram eiwit zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het zwarte kleurenpoeder voorzichtig door het beslag, tot het beslag helemaal zwart is. Gebruik geen vloeibare kleurstoffen want dit heeft invloed op de consistentie van het beslag en geeft geen mooie macarons. Doe het macaronbeslag in een spuitzak met de ronde spuitmond en spuit op de macaronmat doppen. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen.

Maak ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet apart. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Laat ze afkoelen op de mat voordat je ze eraf haalt.

Maak in een bakje een mengsel van zwart en zilver musketzaad. Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en kleur het met de gel zwart. Doe dit in een spuitzak met de ronde spuitzak en spuit royale doppen op 1 helft van de macaron. Duw de andere helft er op en rol de zijanten door het zwart/zilver musket. Doe een beetje zilver verf op een schoteltje en met het bakkwastje geef je hiermee een veeg over de bovenkant van de macaron.