



Valentijnmacarons

Les macarons, qui ne les connaît pas, ces biscuits délicieux français ? FunCakes a ajouté de l'amour supplémentaire à ces biscuits succulents. Dans notre recette, nous vous expliquons comment vous pouvez réaliser ces macarons roses.

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix pour Macarons, Sans Gluten 300 g F11115 4,33 €		FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g F30105 13,13 €
	FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g F10125 4,33 €		FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g F44100 3,02 €
	FunCakes Peinture Alimentaire Métallique Red 30 ml F45125 5,48 €		FunCakes Pâte Aromatisante Fraise 120g F56220 5,01 €
	FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g F44110 3,02 €		Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes MAC01A 14,75 €
	Dekofee Profi Brush 1 DF0703 2,98 €		Silikomart Macaron Mat Heart MAC03 14,75 €
	Patisse Silver-Top Plaque de Cuisson Perforée 40x30cm P03640 10,87 €		FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11 F85110 3,22 €

Autres ingrédients :

- * 140 g de blancs d'œuf
- * 125 ml d'eau
- * 150 g de beurre non-salé ramolli

Mettez dans un récipient 600 g de FunCakes préparation pour Macarons et 140 g de blancs d'œuf. Mixez pendant 8 minutes à vitesse moyenne. Partagez votre pâte en deux parties. Ajoutez du colorant alimentaire en gel rouge à l'une des deux parties et colorez l'autre moitié de votre pâte rose, placez la douille #2A dans une poche à douille et remplissez la poche avec votre pâte. Déposez les plaques à macarons sur une plaque de cuisson et couchez les macarons. Si nécessaire, utilisez un cure-dent pour pousser la pâte en forme de cœur. Tapez ensuite la plaque 2 ou 3 fois à plat sur votre plan de travail pour faire remonter les bulles d'air. Laissez reposer les macarons deux heures à l'air libre pour les faire sécher.

Entretemps, préparez 125 g de FunCakes Préparation pour crème au beurre selon les instructions sur l'emballage. Ajoutez à volonté une délicieuse saveur fruitée à vos macarons avec FunCakes Arôme alimentaire goût fraise.

Préchauffez le four à 140 °C (four à chaleur tournante 130 °C) et faites cuire les macarons pendant environ 15 minutes. Les macarons doivent avoir cette belle collerette (ou pied) si particulière au macaron.

Dessinez avec de la peinture alimentaire de jolies petites roses et quelques pétales sur plusieurs macarons et laissez sécher. Remplissez une poche à douille avec un peu de crème au beurre, découpez un petit bout de votre poche à douille et remplissez les macarons. Versez quelques pastilles (50 g) au chocolat pur de FunCakes dans un bol et faites pareil avec des pastilles à la fraise (50 g), faites fondre au micro-ondes, ensuite remplissez deux poches à douille. Déposez les macarons sur du papier sulfurisé et versez les pastilles fondues en filet sur les macarons. Laissez durcir au réfrigérateur.

Nombre de macarons : 48 macarons

Rendu possible par FunCakes.