



Under the sea macarons

Ben je op zoek naar een origineel én heerlijk zoete traktatie om indruk mee te maken? Deze roze 'Under the sea' macarons in schelpvorm zijn niet alleen prachtig om te zien, maar smaken ook fantastisch! Perfect voor themafeestjes, verjaardagen of als luxe traktatie bij de thee.

Boodschappenlijstje



Colour Mill Aqua Blend Rose 20 ml

EUA20RSE
5,52 €



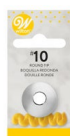
FunCakes Ganache Prête à l'emploi - White Choco 260g

F54740
5,94 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,22 €



Wilton Douille #010 Round Carded

02-0-0238
1,40 €



FunCakes Amandes en Poudre 350 g

F54630
12,20 €



FunCakes Sugar Pearls Large White 70 g

F53060
2,71 €



Sugarflair Edible Lustre Dark Silver, 10g

E605
5,65 €



Pinceau à pâtisserie Dr.Oetker avec manche en bois 19,5x2,4cm

DRO1638
2,97 €

Ingrediënten

- Colour Mill Aqua Blend Rose
- 140 g FunCakes Amandelmeel
- 150 g FunCakes Ready To Use Ganache White Choco
- FunCakes Suikerpereels Large Wit
- Sugarflair Edible Lustre Dark Silver
- 100 g eiwit (kamertemperatuur, ca. 3 grote eieren)
- 130 g poedersuiker
- 90 g fijne kristalsuiker

Benodigheden

- Wilton Decorating Tip #010 Round Carded
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm
- Zeef
- Spatel

Stap 1: Droge ingrediënten voorbereiden

Zeef het amandelmeel en de poedersuiker boven een kom en zet dit apart.

Stap 2: Eiwitten opkloppen

Doe het eiwit in een vetvrije mengkom. Klop het eiwit met een elektrische mixer tot het begint te schuimen. Voeg dan geleidelijk de fijne kristalsuiker toe. Blijf mixen tot je stevige pieken hebt. Voeg vervolgens een paar druppels Colour Mill Aqua Blend toe en meng dit door tot de kleur egaal is.

Stap 3: Mengen

Voeg een derde van het amandel-suikermengsel toe aan het eiwitschuim en vouw dit voorzichtig door met een spatel. Voeg de rest in twee delen toe en blijf voorzichtig vouwen tot het beslag de consistentie heeft van "vloeiende lava". Het beslag moet in een vloeiende 8-vorm van de spatel kunnen vallen zonder te breken.

Stap 4: Macarons spuiten

Vul een FunCakes spuitzak met het beslag en gebruik een het Wilton spuitmondje #010. Spuit streepjes van ca. 2,5 cm tegen elkaar aan (zodat je de vorm van de schelp bereikt) op een met bakpapier beklede bakplaat. Tip: plak de hoeken van het bakpapier vast met een beetje beslag zodat het niet verschuift.

Stap 5: Rusttijd

Tik de bakplaat een paar keer stevig op het aanrecht om luchtballen te verwijderen. Laat de macarons vervolgens ongeveer 40 minuten rusten tot de bovenkant droog aanvoelt.

Stap 6: Bakken

Verwarm de oven voor op 150°C. Bak de macarons in 12-15 minuten gaar. Draai de bakplaat halverwege (na ca. 7 minuten) voor een gelijkmatige garing. Laat de macarons volledig afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.

Stap 7: Schelpen glitteren

Versier de schelpen met de Sugarflair Edible Lustre Dark Silver door hier met een kwast wat van aan te brengen.

Stap 8: Vullen

Vul een FunCakes spuitzak met de FunCakes Ready To Use Ganache en knip het puntje eraf. Spuit een beetje ganache op de binnenkanten van de helft van de schelpen.

Stap 9: Maak de parels

De de FunCakes Suikerparels in een plastic zakje samen met wat Sugarflair Edible Lustre Dark Silver. Doe het zakje dicht en schut hem heen en weer om de parels te bedekken met glitter.

Leg vervolgens een parel op de ganache aan de voorkant van de schelp en plaats er nog een schelp bovenop.

* Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.