



Happy BEE-day macarons

Deze schattige bijen macarons maken een sweet table in het thema bijtjes helemaal af! Bak zelf macarons en decoreer ze tot bijtjes met de producten en uitleg van FunCakes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
1,80 €



FunCakes Pâte de Modelage Blanc
250g

F20780
3,40 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,84 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
2,44 €

Overige benodigdheden:

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

Bereidingswijze:

Doe 300 gram FunCakes mix voor Macarons samen met 70 gram eiwit in een kom en mix gedurende 4 à 5 minuten op medium snelheid tot een taai beslag. Kleur dit met de gele en oranje kleurstof tot een donkergeel beslag. Doe in een spuitzak met spuitmondje #12. Leg de macaronmat op een bakplaat en spuit hier het beslag op. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen voor het mooiste resultaat. Maak ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C) en droog de macarons in ongeveer 15 minuten. Laat ze op de mat volledig afkoelen.

Als de macarons zijn afgekoeld maak je met de zwarte eetbare stift strepen en een gezichtje. Kneed de modelling paste goed door en rol het heel dun uit. Steek met een medium rozenbladuitsteker net zo veel vormpjes uit als je macarons hebt. Knijp het puntje iets samen en plak het met eetbare lijm op de macaron.

Vul een spuitzak met spuitmondje #12 met de botercrème, spuit een dopje botercrème op de onderste helft van de macaron en zet het andere deel er bovenop. Zet tot gebruik in de koelkast.

Maak een complete bijen sweettable met een [bijentaart](#) en [bijen cupcakes](#).

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes