



Bubblegum-macarons

Deze macarons in bubblegumkleuren zijn de perfecte aanvulling op een sweettable of als kleine traktatie. Bak zelf macarons met de FunCakes mix voor Macarons en vul ze met bijvoorbeeld botercreme.

Boodschappenlijstje



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g

F44135
2,84 €

Overige benodigdheden:

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

Maak de 125 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Klop dan 300 gram FunCakes mix voor Macarons met 70 gram eiwit in 4 minuten op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Verdeel dit in twee porties en kleur roze en blauw. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 2A, Plaats de macaronmat op een bakplaat en spuit doppen op de mat. Strooi over een aantal macarons wat musketzaad. Doe dit meteen na het spuiten anders blijven ze niet meer plakken. Tik de bakplaat met de macaronmat een paar keer op tafel en laat dit minimaal 2 uur drogen aan de lucht. Verwarm vervolgens de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C) en bak de macarons 15 minuten. Laat ze op de mat afkoelen voor ze er af te halen.

Verdeel de botercrème ook weer in twee porties en kleur deze wederom roze en blauw. Doe dit in spuitzakken met spuitmondje #21 en vul de macarons met de botercrème. Bewaar in de koelkast.

Tip! Combineer deze macarons met de [Bubblegumtaart](#) en de [Bubblegumcupcakes](#) voor een te gekke candy table!

Mede mogelijk gemaakt door: