



Waterverf macarons met bladgoud

Donnez un effet d'aquarelle à vos macarons et surprenez tout le monde ! Apportez la touche finale avec des paillettes d'or et vous aurez réalisé des macarons royaux !

Boodschappenlijstje



Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes

MAC01A
17,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



Sugarflair 24 Carat Gold Leaf Transfer

G101
7,49 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Lime Green 30 g

F44150
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Dulce de Leche 100 g

F56115
5,65 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Baby Blue 30 g

F44125
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g

F44100
3,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,55 €

Autres ingrédients :

- * 70 g de blancs d'œuf
- * 100 ml crème chantilly
- * 125 ml d'eau
- * 150 g de beurre non-salé
- * Cure-dents
- * Papier absorbant
- * Papier cuisson

Mettez dans un récipient 300 g de FunCakes Préparation pour Macarons et 70 g de blancs d'œuf. Mixez le mélange à grande vitesse pendant 5 minutes au minimum. Placez la douille #2A dans une poche à douille et remplissez la poche de votre pâte. Déposez la plaque à macarons sur une plaque de cuisson et couchez les macarons. Cette quantité suffit pour remplir la plaque entière. Laissez reposer les macarons deux heures à l'air libre pour les faire sécher. Préchauffez le four à 140 °C (four à chaleur tournante 130 °C) et faites cuire les macarons pendant environ 15 minutes. Ensuite laissez-les refroidir complètement.

Entretemps, préparez 125 g de FunCakes Préparation pour crème au beurre selon les instructions sur l'emballage ou selon notre recette de base. Ajoutez à volonté de l'arôme alimentaire de FunCakes Dulce de Leche.

Battez 100 ml de crème chantilly (non sucrée) jusqu'à ce que la crème épaississe. Étalez avec une spatule une couche fine de crème chantilly sur du papier sulfurisé (photo 1). Appliquez quelques spirales colorées sur la crème à l'aide d'un cure-dent (photo 2).

Enlevez les macarons de la plaque et posez-les pendant environ 30 secondes avec leur côté rond dans la crème chantilly colorée, tournez-les éventuellement un peu en rond pour qu'ils soient bien recouverts de colorant. Après 30 secondes, enlevez la crème chantilly avec du sopalin et vous avez donné un effet d'aquarelle à vos coques de macaron. Répétez l'opération avec tous les macarons.

Mettez la crème au beurre dans une poche à douille, découpez un petit bout de la poche, déposez la crème sur une coque et mettez une autre coque par-dessus en tournant légèrement. Laissez refroidir au réfrigérateur pour que la crème s'épaississe.

Parsemez les macarons de paillettes d'or comestibles.