



Franse Macarons

Heel vaak krijg ik de vraag hoe maak je nou die macarons. Nou eigenlijk is het heel simpel en heb je maar een paar ingrediënten nodig. Toch gaat het heel vaak fout en dat komt meestal door het Macroneren van het beslag, het door spatelen. Maar ook kan het mis gaan door het verkeerd opspuiten, niet lang genoeg laten drogen, verkeerde baktemperatuur.

Macarons kan je op 2 manieren maken. De Franse manier en de Italiaanse manier. Ik heb voor jullie het recept van de Franse macarons gekozen. Voor de meeste thuisbakkers is dit de makkelijkste manier. Ik heb ook een filmpje gemaakt en ik hoop dat ik je daar in goed kan laten zien hoe ik ze maak en dat het jou op deze manier ook gaat lukken.

Ingrediënten voor 20 Macarons:

137 gr Amandelmeel

125 gr poedersuiker

105 gr eiwit

105 gr fijne kristalsuiker

1 mestpuntje wijnsteenbakpoeder

Kleurstof

citroensap

Benodigdheden:

Foodprocessor

Zeef

Spuitzak

Mixer

Spuitmondje 9 mm

Mengkommen en spatels

Bakpapier of siliconenmatjes

1. Bereid de bakplaten voor met bakpapier en evt macarons stencils, ontvet de mengkom goed met citroensap. Leg de spuitzak met het spuitmondje ook vast klaar.
2. Meng het amandelmeel en de poedersuiker (Broyage) in de foodprocessor en zeef het nog 2 x na.
3. Split de dooiers van de eiwitten. Van de dooiers kan je evt nog een lekkere mayonaise maken.
Klop de eiwitten op medium snelheid schuimig en voeg het mespuntje wijnsteenbakpoeder toe. Klop op medium snelheid verder tot zachte schuimige pieken. Verlaag de snelheid en voeg dan de suiker toe.. klop op maximale snelheid het eiwit stijf tot stevige pieken. Dit kan 5-10 min duren.
4. Neem de helft van de broyage en zeef deze nogmaals boven de eiwitten en vouw en draai de broyage in 10 slagen door het beslag. Voeg dan het 2 de deel op de zelfde manier toe, hierna de kleurstof. Vouw en daai het beslag tot deze soepel in slierten van de spatel glijd en een mooie glans heeft. Dit duurt ongeveer 2 min, 50 a 60 x vouwen en draaien. Maar pas op, doe je dit te lang dan zijn je macarons de dun en lopen ze uit.
5. Vul de spuitzak met het beslag en draai de spuitzak op. Nu is het belangrijk om op te letten dat je recht de macarons opspuit en met een kleine draaiende beweging eraf haalt. Je moet best dicht bij het papier blijven. Evt puntjes kan je weer plat duwen met een natte vinger.
6. Sla een paar x met een platte hand onder de bakplaat om evt luchtbelletjes eruit te tikken. Laat de macarons nu 1 a 2 uur drogen op kamertemperatuur. Als de bovenkant niet meer plakt kan de gaan bakken.
7. Verwarm de oven op 150 graden hetelucht. Zodra je de plaat er in zet verlaag dan de temperatuur naar 145 graden en bak 18 min.

Heel veel succes ermee!

Mocht je nog vragen hebben kan je mij via de socials een berichtje sturen.

Liefs Sabine.

