



Sinaasappel Ganache Macarons

Wat is nou een beter dan sinaasappel en chocolade combineren? Wanneer deze twee smaken gecombineerd worden in een macaron! Deze kleurrijke en frisse macarons zijn heerlijk voor bij de koffie op bijvoorbeeld Koningsdag of gewoon voor in de zomer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
15,45 €



FunCakes Fineliner Poches à douille Set/10

F85130
6,29 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166
2,35 €



FunCakes Mix pour Macarons, Sans Gluten 300 g

F11115
5,09 €



Silikomart Moule Macarons Wonder Cakes

MAC01A
17,35 €



Colour Mill Aqua Blend Mango 20 ml

CMA20MAN
6,49 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,69 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Macarons, Glutenvrij 300 g
- FunCakes Chocolate Melts Puur 350 g
- Colour Mill Aqua Blend Mango 20 ml
- 70 gram eiwit
- 200 ml slagroom
- Zest van 2 sinaasappels + wat partjes tussen de vliesjes uitgesneden

Benodigdheden

- FunCakes Fineliner Decorating Set/10
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat
- Wilton Decorating Tip Round #1A
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star Carded

Stap 1: Maak de chocolade ganache

Verwarm de 200ml slagroom in de magnetron tot net aan het kookpunt. Giet dit in een mengkom en doe hier 200 gram FunCakes Chocolate Melts Puur bij. Doe de zest van 2 sinaasappels erbij en blijf roeren tot de chocolade is gesmolten en laat het afkoelen. Zet om het proces eventueel te versnellen de ganache in de koelkast maar let op dat het niet te stijf wordt!

Stap 2: Maak het beslag voor macarons

Doe 70 gram eiwit bij de FunCakes Mix voor Macarons Glutenvrij en mix dit op medium snelheid tot een glad taai beslag. Kleur dit met de Colour Mill Aqua Blend Mango tot je de gewenste kleur hebt verkregen.

Stap 3: Spuit de macarons op

Doe het beslag in een FunCakes Wegwerp Spuitzak 30 cm met Wilton Decorating Tip Round #1A en spuit doppen op de Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat. Laat dit minimaal 2 uur drogen voordat je ze gaat bakken.

Stap 4: Bak de macarons

Bak de macarons in een voorverwarmde oven van 130 graden hetelucht in 15 minuten gaar en laat ze afkoelen op de mat voordat je ze loshaalt. Eventueel zet je de plaat in de vriezer voor 10 minuutjes, dan koelen ze sneller af en komen ze makkelijker van de mat af.

Stap 5: Decoreer de macarons

Smelt de overige 50 gram chocolade in de magnetron. Roer het af en toe even door. Doe de chocolade in de FunCakes Fineliner Spuitzak. Drizzle de chocolade over de macaronschelpen en zet ze 10 minuutjes in de koelkast zodat de chocolade kan opstijven.

Stap 6: Begin met vullen

Doe de ganache in een spuitzak met Wilton Decorating Tip #032 Open Star en spuit dopjes op een macaronschelp. Doe hier de andere macaronschelp bovenop. Versier eventueel met je overige stukjes sinaasappel.