



Glitter Macarons voor Oud & Nieuw

Maak je nieuwjaarsnacht compleet met de Glitter Macarons van FunCakes! De macarons zullen ervoor zorgen dat je sprankelend het nieuwe jaar in gaat. Maak met de FunCakes Mix voor Macarons deze traktatie en decoreer met zoveel mogelijk glitter!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
4,07 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de
Citron 100g

F56355
5,89 €



FunCakes Sprinkle Medley Argent 65g

F51420
3,15 €



FunCakes Sanding Sugar Argent 80g

F53315
3,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Wilton Douilles Round #2A

02-0-0163
2,35 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Macarons 300 g
- FunCakes Mix voor Botercremè 125 g
- FunCakes Sanding Sugar Zilver
- FunCakes Sprinkle Medley Zilver
- FunCakes Food Colour Gel Zwart
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- 150 g zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water
- 70 g eiwit

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmond #012
- Wilton Spuitmond #2A
- Wilton Spuitmond #002
- Silikomart Macaron Mat

Stap 1: Maak de macarons

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Macarons volgens aanwijzing op de verpakking en kleur het zwart met de kleurstof gel.

Stap 2: Laat de macarons drogen

Doe het beslag in een spuitzak met spuitmond #012 en spuit doppen op de macaron mat. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen tot het een mooi droog vliesje vormt.

Stap 3: Bak de macarons

Droog hierna de macarons in een voorverwarmde oven van 140°C (heteluchtoven 130°C) in ongeveer 13-15 minuten en laat ze op de mat afkoelen voordat je ze er af haalt.

Stap 4: Maak de vulling

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercremè volgens aanwijzing op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta Lemon Zest. Doe een klein beetje in een spuitzak met spuitmond #002 en de rest in een spuitzak met spuitmond #012.

Stap 5: Vul en decoreer

Vul de helft van de schelpen met een royale dot botercremè met spuitmond #012 en druk de andere schelp er voorzichtig op. Strooi de zilveren medley in een schaaltje en dip de zijanten van de macarons hier in. Neem nu de spuitzak met spuitmond #002 en decoreer de bovenkant van de macarons hiermee. Strooi er zilveren sanding sugar overheen en schud het teveel ervan af.

Stap 6: Geniet tijdens Oud & Nieuw van deze sprankelende macarons!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.