



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 Tapis en Silicone Wonder Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



Sugarflair Feuille D'or 24 Carats Transfert

G101
7,79 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Citron 30g

F44150
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Dulce de Leche 100g

F56115
5,75 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,92 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

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.