



Graze Away Bloemen Macarons

Met deze Graze Away Bloemen Macarons voelt het net alsof je in Frankrijk bent. Deze overheerlijke Macarons hebben een lekkere Swiss Meringue Botercrème vulling. Ze zijn niet alleen lekker maar zien er ook mooi uit, perfect voor op een zoete borrelplank. Vergeet niet om de rest van de zoete borrelplank recepten te bekijken om het hele plaatje compleet te maken voor een heerlijke zoete grazing platter om te delen met vrienden en familie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400g

F10145
5,19 €



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
5,25 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Feutre Alimentaire Grape
Violet

F45545
3,25 €



FunCakes Feutre Alimentaire Leaf
Green

F45540
3,25 €



FunCakes Feutre Alimentaire Orange

F45550
2,60 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €

Ingrediënten voor de Graze Away Bloemen Macarons

- 300 g FunCakes Mix voor Glutenvrije Macarons
- 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Buttercream
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Eetbare Stift Groen
- FunCakes Eetbare Stift Paars
- FunCakes Eetbare Stift Oranje
- 220 g ongezouten roomboter
- 70 g eiwit
- 70 ml water

Overige benodigheden voor de Graze Away Bloemen Macarons

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- Silikomart Macaron Mat

Stap 1: Maak de basis voor de Graze Away Bloemen Macarons

We beginnen met de FunCakes mix voor Macarons Glutenvrij. De producten moeten op kamertemperatuur gebruikt worden. Meng de mix met 70g eiwit en voeg naar wens kleurstof toe. Mix dit voor minimaal 5 minuten op de hoogste snelheid. Verdeel de mix in twee delen, kleur een deel oranje en een deel paars met gebruik van de Food Colour Gels. Stop deze apart in een spuitzak en gebruik de macaron mat om rondjes op te spuiten met spuitmondje #1A. Laat dit vervolgens twee uur rusten op kamer temperatuur.

Stap 2: Bereid de vulling voor de Graze Away Bloemen Macarons

De mix voor Swiss Meringue Buttercream wordt gebruikt voor de vulling van de Graze Away Bloemen Macarons. Begin met het mengen van 100g mix met 70ml warm water, gebruik een garde op de hoogste stand en klop de mix luchtig voor 8 minuten.

Voeg vervolgens 220g ongezouten roomboter toe in 4 delen, mix het volledig door voordat het volgende deel wordt toevoegd aan de mix. Mix het vervolgens voor 8 minuten op de hoogste stand tot dat het een gladde creme is.

Stap 3: Het bakken van de Graze Away Bloemen Macarons

Nadat de macarons twee uur hebben gedroogd aan de lucht, verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons vervolgens gaar voor 15-20 minuten in een voorverwarmde oven en laat ze daarna op een mat afkoelen voordat je ze er af haalt.

Stap 4: Decoreren van de Graze Away Bloemen Macarons

Met de eetbare stiften in verschillende kleuren kunnen mooie bloemen, rozen of blaadjes op de macaron schelpen getekend worden als finishing touch. Als de schelpen mooi gedecoreerd zijn, stop de botercreme die eerder gemaakt is in een spuitzak met spuitmondje #1A en vul de schelpen met



een dotje botercrème.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.