



Witte chocolade macarons

EEN HEMELSE VERRASSING



De macaron vindt haar oorsprong in Frankrijk en is ondertussen ook niet meer weg te denken in Nederland. Het zijn twee schuimpjes op amandebasis met daartussen een laagje ganache. Macarons zijn in vele kleuren en smaakcombinaties te verkrijgen. Deze variant met witte Belgische chocolade van Callebaut is een hemelse verrassing!

Ingrediënten macarons

500 g Broyage (50% amandelpoeder 50 % suiker)

80 g Eiwit

225 g Suiker

80 g Eiwit

60 g Water

Werkwijze

- * Mix de broyage samen met 80 gram eiwit tot een amandelpasta.
- * Klop 80 gram eiwit half op.
- * Verhit de suiker tot 118 °C en laat deels afkoelen, giet over de halfopgeklopte eiwitten.
- * De lauwe meringue aan de amandelpasta toevoegen en doorspatelen tot homogene massa.
- * Met een middelgrote spuitmond rondjes spuiten op bakpapier.
- * Bakken op 160°C ± 20 min.

Ingrediënten witte chocolade ganache

200 g Mascarpone

100 g Banketbakkersroom

160 g **Witte chocolade Callebaut Velvet artikelnummer: 8044101**

Werkwijze

- * Meng de mascarpone samen met de banketbakkersroom.
- * Smelt de witte chocolade.
- * Voeg de gesmolten chocolade toe aan het mascarpone mengsel en laat kristalliseren.

Opbouw

Spuit de witte chocolade ganache tussen twee macarons en decoreer af met cacao poeder.

In samenwerking met



CALLEBAUT
BELOGIUM 1911



Beko Groothandel



030 247 30 50



www.beko-groothandel.nl