



# Makarons



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Encyclopedie van de patisserie en desserts'

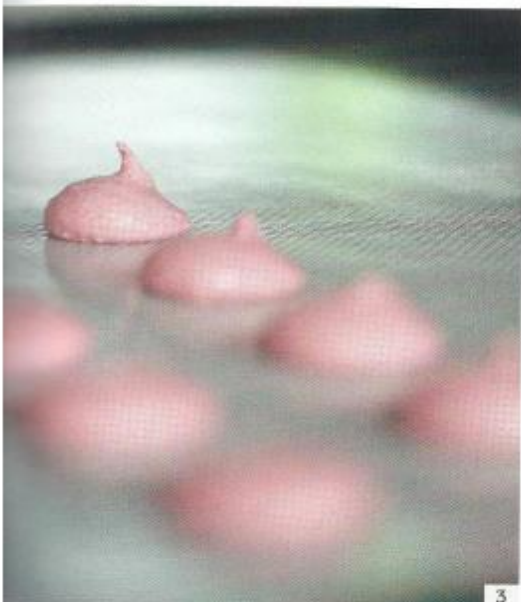
ISBN 9789059564879  
Fontaine Uitgevers



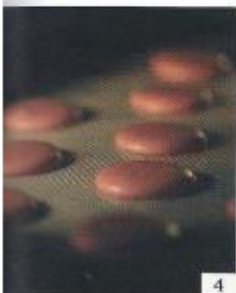
1



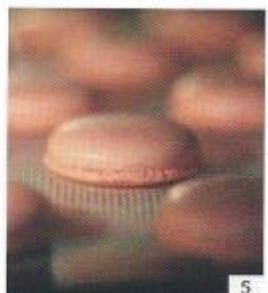
2



3



4



5

## Makarons ★★★

### Ingrediënten

Voor 40 schelpen van 3-4 cm

Voor de basis

150 g amandelmeel\*, gezeefd

150 g poedersuiker

50 g eiwitten

Voor de Italiaanse meringue

150 g fijne kristalsuiker

50 g water

55 g eiwitten

aroma- of kleurstoffen

Zeef het amandelmeel en de poedersuiker en meng ze een hele tijd in een blender; het moet een heel fijn poeder worden. Roer in een kom de eiwitten erdoor.

Maak in een andere kom de Italiaanse meringue (zie blz. 177).

Meng het amandelmengsel met de meringue en strijk ze met een grote krabber glad (1, 2), zodat het geheel weer wat inzakt. Voeg nu aroma- of kleurstoffen naar smaak toe.

Spuit het beslag netjes op een siliconematje (3) en laat alles

in 30 minuten een korstje krijgen totdat de bovenkant niet

meer aan uw vingers kleeft. Zet ze op een dikke of dubbele

bakplaat (dan garen ze minder snel) 12 minuten in een tot

155 °C verhitte oven (4). Ze mogen geen kleur krijgen (5).

### Tip van de chef

*De makarons worden echt glad als het beslag zo fijn mogelijk is.*

*Weeg het gezeefde amandelmeel heel zorgvuldig zodat de makarons een fraai uiterlijk krijgen. Klop het beetje bij beetje door de meringue en roer deze glad met een spatel om uiteindelijk een*

*glad en glanzend resultaat te verkrijgen.*

*Recepten*

*Glanzend chocoladedessert » blz. 338*

*Makarons met kastanje crème » blz. 342*

*Variaties op makarons » blz. 371*



<http://fontaine.nl/epd07>