

## Franse Macarons / French Macarons

### Boodschappenlijstje voor de macarons

160 gram geblancheerd amandelmeel  
170 gram poedersuiker  
mespuntje zout  
3-4 grote eiwitten (120 g), kamertemp.

½ theelepel wijnsteenpoeder  
160 gram kristalsuiker  
1 theelepel vanille-extract  
druppels voedingskleurstof

### Zo maak je Franse macarons

Leg bakpapier (met 4cm cirkels op de onderkant) op twee bakplaten, zet opzij.  
Zeef in een middelgrote kom de poedersuiker en amandelmeel.

(Druk het mengsel niet door de zeef, laat het er gewoon doorheen vallen.)

Doe het mengsel in de kom van een keukenmachine en pulseer 20 seconden.

Stop, schraap de zijkanten schoon en pulseer nog 10 seconden.

Maal het amandelmeelmengsel opnieuw in de keukenmachine en zeef het.

Doe de eiwitten in de kom van je staande mixer met een garde.

Meng ze 30 seconden op middelhoge snelheid tot ze beginnen te schuimen.

Voeg het wijnsteenpoeder toe en blijf mixen op middelhoge snelheid.

Voeg tijdens het mixen geleidelijk de kristalsuiker toe, 1 eetlepel per keer.

Schraap af en toe de zijkant schoon om suiker aan de rand te verwijderen.

Voeg tot slot de vanille en kleurstof toe.

Blijf mixen tot er stijve pieken ontstaan, ongeveer 6 minuten.

Voeg met behulp van een spatel het meelmengsel in 3 keer voorzichtig toe.

**Zodra alles goed gemengd is, druk je het mengsel voorzichtig met je spatel tegen de zijkant van de kom om grote luchtballen te verwijderen (dit is de macronage-fase). Het deeg is klaar als het van de spatel valt en zijn vorm behoudt**

Schep het in een spuitzak met een middelgrote ronde spuitmond (Wilton 1A).

leg in de hoeken van je bakplaat een druppel beslag, om het bakpapier op zijn plaats te houden.

Spuut hoopjes van +/- 2,5 cm op de bakplaat, met +/- 5 cm tussenruimte.

Tik met de bakplaat op het aanrecht om luchtballen te verwijderen.

(Je kunt grote luchtballen ook doorprikken, met een tandenstoker).

Laat de bakplaat ongeveer 40 minuten rusten voordat je gaat bakken.

De macarons zullen daarna droog aanvoelen en minder glanzend zijn.

### Verwarm de oven voor op 140°C tegen het eind van de rusttijd

Bak de macarons 18-20 minuten en draai de bakplaat 180° om na 8 minuten.

**Laat de macarons volledig afkoelen op de plaat, voordat je ze eraf neemt.**

## Franse Macarons / French Macarons



### Boodschappenlijstje voor de botercrème vulling

#### Voor de banketbakkersroom

500 ml melk  
1 theelepel vanille extract  
100 gram fijne suiker  
2 vrij uitloop bio-eidooiers  
45 gram maïzena

#### Voor de botercrème

300 gram zachte boter  
75 gram poedersuiker  
de banketbakkersroom, op kamertemp.

**Optioneel:** roze voedingskleurstof

#### Zo maak je banketbakkersroom

Doe 50ml melk, eidooiers en suiker in een grote kom,  
Klop het door elkaar totdat het goed gemengd is.  
Klop ook de maïzena erdoor en blijf kloppen tot het glad is.

Doe 450 ml volle melk en de vanille in een steelpan en zet hem op het vuur.  
Breng de melk aan de kook.  
Voeg de melk in twee delen toe aan het ei-mengsel terwijl je blijft roeren.

Laat het mengsel in 1-2 minuten indikken, terwijl je aldoor blijft roeren.  
Schenk het mengsel in een grote schaal, zo kan het snel kan afkoelen tot kamertemp.  
Druk bakpapier op de crème om vel vorming te voorkomen en zet het in de ijskast.

#### Zo maak je de botercrème af

Klop de zachte boter met de poedersuiker tot het goed gecombineerd is.  
Klop tot slot de banketbakkersroom er door.  
Dek de botercrème af en bewaar het in de ijskast, klop het even door voor gebruik.

**Maak de macaron-vulling het liefst een dag van tevoren!**

## Frans Macarons / French Macarons

### Shopping list for the macarons

|                                         |                            |
|-----------------------------------------|----------------------------|
| 160g blanched almond flour              | 1 teaspoon vanilla extract |
| 170g icing sugar                        | ½ teaspoon cream of tartar |
| pinch of salt                           | 100g granulated sugar      |
| 3-4 large egg whites (120g), room temp. | A few drops food colouring |

### How to make French Macarons

Line two baking sheets with waxed paper, and set aside.

In a medium bowl, sift in the powdered sugar and almond flour.

(be sure not to press the mixture through the sieve just let it fall through).

Transfer to the work bowl of a food processor and pulse for 20 seconds.

Stop, scrape down the sides, and pulse for another 10 seconds.

Sift the almond flour mixture again into the same medium bowl and sift again.

To the bowl of your stand mixer fitted with a whisk add the egg whites.

Mix on medium speed for 30 seconds until they begin to foam.

Add in the cream of tartar and continue mixing on medium speed.

While mixing, gradually add in the granulated sugar 1 tablespoon at a time. Scrape down the sides occasionally to remove sugar build up around the bowl.

Add in the vanilla and the food coloring, if desired.

Continue to mix until stiff peaks form, about 6 minutes.

Using a spatula, gently fold in the almond flour mixture in 3 batches.

**!Once fully incorporated, gently press the mixture with your spatula against the side of the bowl to remove any large air bubbles (this stage is macronage) The mixture is ready when it is able to fall off the spatula keeping its shape in a figure eight!**

Transfer to a piping bag fitted with a medium round tip (I used Wilton 1A).

To all corners of your baking sheet add a drop of the mixture.

This will act as glue to keep your parchment paper down.

Pipe one inch dollops onto the baking sheet, spacing them ca 2 inches apart.

Tap the baking tray on the counter to release any air bubbles.

(You can also pop any remaining large air bubbles with a toothpick).

Allow the pan to rest for app. 40 minutes before baking.

The macarons will be dry to the touch and appear less glossy.

**Towards the end of your rest time preheat the oven to 140°C**

Bake for 18-20 minutes, rotating the pan 180° after 8 minutes.

**Allow to cool completely on the baking sheet before removing**

## Frans Macarons / French Macarons



### Shopping list for the buttercream filling

#### For the pastry cream

500ml milk  
1 teaspoon vanilla extract  
100g caster sugar  
3 free-range organic egg yolks  
45g cornstarch

#### For the buttercream

300g softened butter  
75g icing sugar  
The pastry cream, at room temperature

**Optional:** pink food colouring

### How to make the pastry cream

Put 50 ml milk, the egg yolks, and the sugar in a large bowl.

Whisk it all together until well combined.

Whisk in the cornstarch as well and continue whisking until smooth.

Put 450 ml whole milk and the vanilla in a saucepan and place it over medium heat. Bring the milk to a boil.

Add the milk to the egg mixture in two parts while stirring continuously.

Allow the mixture to thicken for 1-2 minutes, stirring constantly.

Pour the mixture into a large bowl so it can cool quickly to room temperature.

Press baking paper onto the cream to prevent a skin from forming.

Place the bowl in the refrigerator and let it cool completely.

### How to finish the buttercream

Beat the softened butter with the powdered sugar until well combined.

Then beat in the pastry cream.

Cover the buttercream and store it in the refrigerator; give it a quick stir before use.

**Ideally, make the macaron filling a day in advance!**