

Parijse Macarons / Parisian Macaroons



De boodschappen

- 125 gram amandelmeel
- 125 gram poedersuiker
- 90 gram vrije uitloop eiwitten
- 30 ml water
- optioneel: voedingskleurstof
- 110 gram fijne suiker
- 150 ml geklopte slagroom
- 2 eetlepels suiker
- 100 gram verse frambozen
-

Macarons zijn niet alleen erg lekker, ze zijn ook mooi, als ze goed lukken! Dat wil nog wel eens tegenvallen...het zijn niet de gemakkelijkste koekjes om zelf te bakken. Daarom: blijf oefenen, zelfs de misbaksels smaken lekker! **Recept van Lorraine Pascale.**

Weeg de juiste hoeveelheid amandelmeel af en doe het in een grote kom.

Voeg de poedersuiker toe aan het amandelmeel..

Scheidt de dooiers en de eiwitten en voeg 40 gram van de eiwitten toe.

Mix alle ingrediënten door elkaar tot het een pasta is geworden.

Doe water&suiker in de pan en los de suiker op. Zet het suiker-watermengsel laag op en roer tot de suiker helemaal is opgelost. Zet dan het gas hoog en laat het mengsel inkoken tot siroop (suikerthermometer 115°C).

Klop de overgebleven 50 gram eiwit medium stijf.

Schenk de suikersiroop erbij en mix tot het mengsel stijf en glanzend is.

Voeg voor gekleurde macarons nu in druppels de kleurstof toe.

Roer de meringue zacht door de amandelpasta tot het weer stijf en glanzend is.

Schep de macaron-mix in een spuitzak met een 1cm ronde opening.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Spuit platte cirkels van +/- 4 cm doorsnee, houdt de spuitzak rechtop.

Op de macarons zijn puntjes van de spuitzak. Druk ze met een natte vinger plat.

Laat het blad met macarons 30 minuten rusten. Bak ze dan in 12-15 minuten af.

Klop de slagroom met de verse frambozen en suiker, voeg frambozen toe tot je de juiste kleur hebt.

Smeer frambozenroom op een koekje en druk er een tweede koekje op.

Parijse Macarons / Parisian Macaroons



Shoppinglist

- 125 g ground almonds
- 125 g icing sugar
- 90 g free range egg whites
- 2 tablespoons water
- optional: food colouring
- 110 g caster sugar
- 150 g double cream, whipped
- 2 tablespoons sugar
- 100 g fresh raspberries

Macarons are not only delicious, they are also very beautiful, if they turn out as they should! Sometimes the result is disappointing... they're not the easiest cookies to bake. So keep trying, even the failures taste great! **Recipe by Lorraine Pascale.**

Weigh the right amount of ground almond and put it in a big bowl.

Add the icing sugar to the ground almonds in the bowl.

Separate the egg whites from the yolks and add 40g of the egg whites.

Mix all ingredients together until they become a paste.

Put water and sugar in a pan and melt the sugar. Put the sugar-water mixture on low heat and stir to melt the sugar. If the sugar has dissolved completely turn up the heat until the mixture thickens and it's syrupy (sugar-thermometer 115°C).

Whisk the remaining 50g egg whites medium-stiff.

Pour in the sugar-syrup and whisk until the mixture is stiff and shiny.

Add the food colouring in drops if you like coloured macarons.

Stir the meringue gently into the almond-paste until it's stiff and shiny again.

Spoon the macaroon-mixture in a piping bag with a 1cm round nozzle.

Preheat the oven to 170°C.

Pipe flat circles of approximately 4cm in diameter, hold the piping bag vertical.

The piping will leave a small tip on top of the macarons. Flatten them with a wet finger.

Leave the tray with macarons rest 30 minutes. Then bake them for 12-15 minutes.

Whip the double cream with the raspberries and sugar, add raspberries until you like the colour.

Sandwich the macarons together with the raspberry-cream.