

## Crème de Cassis

**Image**



# Crème de Cassis

Een heerlijke taart, luxe afgewerkt met macarons!

Divers

Divers

6 stuks

## Ingrediënten

### Macaron:

670 gram Macaronmix

140 gram Water, 20-30°C

### Glaçage:

1.600 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

540 gram Slagroom

1.200 gram Witte chocolade

32 gram Gelatinepoeder

160 gram Water

Arlico kleur blauw

Arlico kleur karmijn rood

### Cassis compote:

1.000 gram Cassispuree

600 gram Diepvries blauwe bessen

225 gram Kristalsuiker

8 gram Pectine NH Nappage, Vipam

### Sponge superieur:

800 gram Damco sponge superieur

740 gram Heel ei

60 gram Water

## **Crème de cassis bavaroise:**

2.640 gram Slagroom, gezoet, lobbig geklopt

220 gram Damco multibavaroise

480 gram Crème de cassis, 20-30°C

Arlico kleur blauw

Arlico kleur karmijn rood

## **Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### **Macaron:**

1. Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder.
2. Voeg het water toe en mix op lage snelheid gedurende 1 minuut en op gemiddelde snelheid gedurende 8 minuten.
3. Spuit doppen van ca. 4 cm op bakplaten. Gebruik hiervoor een spuitmondje van 16 mm Ø.
4. Tik een paar keer op een harde, vlakke ondergrond om luchtballen te verwijderen.
5. Laat de macarons minimaal 60 minuten rusten.
6. Bak op ca. 140°C gedurende ca. 16 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

### **Glaçage:**

1. Week de gelatine in het water.
2. Kook de room en voeg hier de **Frucaps spiegelgelei neutraal** aan toe.
3. Los de gelatinemassa hierin op en meng het daarna met een staafmixer met de chocolade.
4. Breng het op de gewenste kleur met de **Arlico kleur blauw** en de **Arlico kleur karmijn rood**.
5. Verwerk de glaçage op 35-40°C.

### **Cassis compote:**

1. Verwarm de puree.

2. Meng de suiker en de pectine NH en giet dit op de puree.
3. Meng dit goed.
4. Kook de puree tot 105°C en laat het mengsel een beetje afkoelen.
5. Voeg de blauwe bessen toe en giet in ringen of siliconen matjes van 12 cm Ø.
6. Vries in.

### **Sponge superieur:**

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde.
2. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
3. Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.
4. Steek ringen uit van 12 cm Ø.

### **Crème de cassis bavaoise:**

1. Roer **Damco multibavaoise** en crème de cassis met een garde door elkaar.
2. Kleur bij met **Arlico kleur blauw** en **Arlico kleur karmijn rood**.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
4. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

### **Opbouw:**

1. Vul, met banderol ingelegde, taartringen van 16 cm Ø voor 3/4 met de crème de cassis bavaoise.
2. Voeg vervolgens de cassis compote toe.
3. Spuit hier een dun laagje bavaoise op en sluit af met de biscuit plak.
4. Vries in.
5. Breng de glaçage op temperatuur en los de taarten.
6. Overgiet de taarten en breng op de rand direct de macaron schelpen aan.
7. Werk af naar eigen inzicht.

## **Image**





**Image**





**Image**

