

Macaron Framboise Basilicum

Image



Macaron Framboise Basilicum

Een verrukkelijk gebakje met frambozen en frisse basilicum!

140°C

13 min

6 stuks

Ingrediënten

Macaron:

500 gr Damco macaronmix

260 gr Water, 28°C

Arlico kleur rood

Limoen basilicum cremeux:

180 gr Limoensap

20 gr Slagroom

70 gr Eidooier

80 gr Heel ei

90 gr Suiker

32 gr Basilicum

12 gr Gelatinemassa, 1 op 5 verhouding

100 gr Boter

Overig:

42 stuks Prestige® Frambozen

Basilicumblaadjes

Damcosnow

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

Werkwijze macaron:

1. Meng **Damco macaronmix** en **Arlico kleur rood**.
2. Voeg het water toe en draai op lage snelheid gedurende 1 minuut en vervolgens op middelmatige snelheid gedurende 8 minuten totdat het beslag mooi glanst.
3. Spuit doppen van 8 tot 10 cm Ø op siliconenmatten.
4. Tril de plaat iets aan om de luchtballen eruit te halen.
5. Laat minimaal 60 minuten drogen.
6. Bak af op 140°

C gedurende 13 minuten, open daarna de kleppen en bak nog 4 minuten.

7. Laat afkoelen op de bakmatten.

Werkwijze limoen basilicum cremeux:

1. Meng eidooier, suiker, slagroom en limoensap.
2. Verwarm alles al roerende tot 84°

C en haal van het vuur.

3. Voeg direct de basilicum en gelatinemassa toe.
4. Maak helemaal glad met de staafmixer.
5. Laat afkoelen tot 35°

C en meng de boter erdoor.

Opbouw:

1. Leg een macaron schelp met de gebakken kant naar beneden.
2. Roer de cremeux door en spuit doppen op de schelp met ruimte ertussen.
3. Plaats tussen de doppen Prestige® Frambozen.
4. Sluit af met de andere schelp.
5. Werk af met Prestige® Frambozen, **Damcosnow** en basilicum blaadjes.

Image



Image



Image

