

Cookies & Cream Macarons

Image



Cookies & Cream Macarons

Wanneer je hieraan begint, stop je niet meer met eten. Je bent gewaarschuwd!

ca. 140°C

ca. 16 min

90 stuks

Ingrediënten

Macaron:

2.010 gram Macaronmix

420 gram Water, 20-30°C

210 gram Cacao nibs

Vanille ganache:

525 gram Slagroom

75 gram Stroop confiseurs

750 gram Witte chocolade

3 stokjes Vanille

Pure chocolade ganache:

525 gram Slagroom

75 gram Stroop confiseurs

750 gram Pure Chocolade

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

Macaron:

1. Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder.

2. Voeg het water en de cacao nibs 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.)

Vanille ganache:

1. Breng de slagroom, het vanillemerg en de **stroop confiseurs** aan de kook.
2. Giet het warme room mengsel over de chocolade en meng tot een homogene massa.
3. Dek af met folie en zet koud.

Pure chocolade ganache:

1. Breng de slagroom en de **stroop confiseurs** aan de kook.
2. Giet het warme room mengsel over de chocolade en meng tot een homogene massa.
3. Dek af met folie en zet koud.

Opbouw:

1. Draai beide ganaches los en luchtig met de vlinder.
2. Verwarm indien nodig licht bij met de föhn.
3. Spuit op de helft van de schelpen een ring vanille ganache en vul deze ring met een dop pure chocolade ganache.
4. Duw hier voorzichtig de andere schelpen op.

Image



Image



Image

