

Apricot, Almond & Anise

Image



Apricot, Almond & Anise

Een heerlijk gebakje met verrassende smaken!

Divers

Divers

30 stuks

Ingrediënten

Macaron:

670 gram Macaronmix

140 gram Water, 20-30°C

4 gram Oranje kleurstof

Anijs ganache:

350 gram Slagroom

50 gram Stroop confiseurs

500 gram Witte chocolade

6 stuks Steranijs

Abrikoos cremeux:

500 gram Abrikoospuree

150 gram Eigeel

150 gram Heel ei

150 gram Kristalsuiker

10 gram Bladgelatine

150 gram Zachte boter

Tartelette:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder

450 gram Roomboter

100 gram Water
300 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

Abrikoos bavaroise:

550 gram Slagroom, gezoet, lobbig geklopt
100 gram Water, 20-30°C
45 gram Damco multibavaroise
300 gram Frucaps abrikozenvulling

Overig:

Frucaps spiegelgelei neutraal

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

Macaron:

1. Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder.
2. Voeg het water en de kleurstof toe en mix op lage snelheid gedurende 1 minuut en op gemiddelde snelheid gedurende 8 minuten.
3. Spuit doppen van ca. 2,5 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. 20 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

Anijs ganache:

1. Breng de slagroom aan de kook met de steranijs en laat dit ca. 2 minuten doorkoken.
2. Dek de pan af met folie en laat minimaal een uur staan.
3. Vul de verdampende slagroom aan en voeg de **stroop confiseurs** toe.
4. Breng aan de kook.
5. Giet het warme room mengsel door een zeef over de chocolade en meng tot een homogene massa.

6. Dek af met folie en koel.

Abrikoos cremeux:

1. Week de gelatine.
2. Verwarm de abrikoospuree, eigeel, heel ei en kristalsuiker tot 85°C.
3. Meng de geweekte gelatine er doorheen en laat afkoelen tot 40°C.
4. Voeg de zachte boter toe en mix tot een gladde massa met de staafmixer.
5. Dek af en zet koud.

Tartelette:

1. Draai **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim en voeg het water toe.
2. Zodra het deeg gedraaid is stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed het deeg vervolgens aan en rol uit op 2 mm dikte.
4. Steek met ingevette kanoringsen de bodem uit.
5. Snijd voor de zijkanten reepjes van 3 centimeter hoog en 22 centimeter lang en bekleed de ringen hiermee.
6. Spuit een streep **Amandelspijs K+K Superieur** op de bodem en bak voor ca. 20 minuten op 180°C tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn.
7. Laat de tartelettes afkoelen.

Abrikoos bavaroise:

1. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar.
2. Meng dit met de **Frucaps abrikozenvulling**.
3. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde.
4. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

Opbouw:

1. Draai de anijs ganache los en luchtig met de vlinder.
2. Vul de tartelettes met een streep van de anijs ganache en vul daarna af met een streep abrikoos bavaroise.
3. Spuit om en om doppen van de abrikoos cremeux en de abrikoos bavaroise op de tartelettes.
4. Vries aan en haal de doppen door licht verwarmde **Spiegelgelei neutraal**.
5. Vul de macaron schelpen met de anijs ganache.

6. Zet per tartelette 1 macaron op het gebakje en werk verder af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

