

Framboise

Image



Framboise

Een heerlijk macaron gebakje met een frisse frambozen cremeux!

ca. 140°C

ca. 20 min

16 stuks

Ingrediënten

Macaron:

1.340 gram Macaronmix

280 gram Water, 20-30°C

6 gram Rode kleurstof

Rozenblaadjes

Framboos cremeux:

1.000 gram Framboospuree

300 gram Eigeel

300 gram Heel ei

300 gram Kristalsuiker

20 gram Bladgelatine

300 gram Zachte boter

Overig:

Verse frambozen, Prestige®

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. 7 cm op bakplaten. Gebruik hiervoor een spuitmondje van 16 mm Ø.
4. Bestrooi de helft van de schelpen licht met de rozenblaadjes.
5. Tik een paar keer op een harde, vlakke ondergrond om luchtballen te verwijderen.
6. Laat de macarons minimaal 60 minuten rusten.
7. Bak op ca. 140°C gedurende ca. 20 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

Framboos cremeux:

1. Week de gelatine.
2. Verwarm de framboospuree, 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.

Opbouw:

1. Spuit in het midden van de schelpen zonder rozenblaadjes doppen framboos cremeux.
2. Zet hier een rand verse frambozen omheen.
3. Sluit af met de macaron schelpen met rozenblaadjes.
4. Werk eventueel nog verder af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

