

Chocolate Passion

Image



Chocolate Passion

Zoete chocolade met frisse passievrucht is een fantastische combinatie! Daar wil je er meer van eten!

ca. 140°C

ca. 16 min

90 stuks

Ingrediënten

Macaron:

2.010 gram Macaronmix

420 gram Water, 20-30°C

18 gram Gele kleurstof

6 gram Rode kleurstof

6 gram Blauwe kleurstof

6 gram Gele kleurstof

Chocolade passievrucht ganache:

1.350 gram Melk chocolade

690 gram Babbi pasta maracuja, via Vipam

180 gram Slagroom

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

Macaron:

1. Maak 2 verschillende macaron beslagen.
2. Gebruik daarvoor de helft van de mix en de helft van het water.
3. Voeg aan één beslag de 18 gram gele kleurstof toe en aan het andere beslag de 6 gram rode kleurstof, 6 gram blauwe kleurstof en 6 gram gele kleurstof.

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

Chocolade passievrucht ganache:

1. Zeef indien gewenst de pitjes uit de Babbi pasta maracuja.
2. Doe de chocolade, slagroom en Babbi pasta maracuja in een bekken en smelt alles au bain-marie.
3. Meng tot een homogene massa en zet koud.

Opbouw:

1. Draai de ganache los en luchtig met de vlinder.
2. Verwarm indien nodig licht bij met de föhn.
3. Spuit op alle bruine schelpen een dop ganache en sluit deze af met de gele schelpen.

Image



Image



Image

