

Pistachio

Image



Pistachio

Een heerlijke macaron taart met pistache bavaroise!

ca. 130°C

ca. 23 min

8 stuks

Ingrediënten

Macaron:

2.000 gram Macaronmix

400 gram Water, 20-30°C

10 gram Groene kleurstof

Pistache bavaroise:

1.100 gram Slagroom, gezoet, lobbig geklopt

90 gram Damco multibavaroise

200 gram Water, 20-30°C

160 gram Babbi pasta pistacchio 100% de luxe, via Vipam

Overig:

Souplesse neutraal

Pistachenootjes

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. 4 cm op bakplaten in een ring van 11 doppen. Zorg dat deze net tegen elkaar aan liggen. 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. 130°C gedurende ca. 23 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

Pistache bavaroise:

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

Opbouw:

1. Smelt **Souplesse neutraal** en maak met een cornetje strepen over de bovenste schelp.
2. Strooi daar wat fijngehakte pistachenootjes overheen.
3. Gebruik een kartelspuit en spuit de helft van de schelpen op met de pistache bavaroise.
4. Sluit af door de andere schelp er bovenop te leggen.

Image



Image



Image

