

Macarontaart

Image



Macarontaart

Een heerlijke pistache macarontaart. Een ware showstopper!

135°C

40 min

8 stuks

Ingrediënten

Macaron-plakken:

1.000 gram Damco amandelmeel

1.000 gram Poedersuiker
360 gram Eiwit deel 1, kamertemperatuur
1.000 gram Suiker
320 gram Water
360 gram Eiwit deel 2, kamertemperatuur

Pistachecrème:

1.000 gram Roomboter
250 gram Chocuisse souplesse pistache
300 gram Pomokrem

Instructies [AfdrukkenDownload PDF](#)

Werkwijze Macaron plakken:

1. **Meng Damco amandelmeel** met poedersuiker (en eventueel een kleurstof en/of specerijen) om een broyage te krijgen. Om het mengsel fijner te maken kan het eventueel fijngemalen en gezeefd worden.
2. Meng vervolgens de broyage met het eiwit (deel 1) tot een homogene massa.
3. Het water met de suiker aan de kook brengen en bij ca. 113°C het eiwit (deel 2) met het zout opkloppen. Dit eiwit moet schuimig worden, maar nog geen volle stevige meringue.
4. Als de suikersiroop een temperatuur heeft bereikt van 121°C deze in een dunne straal op het kloppende eiwit gieten.
5. Laat het mengsel al kloppend afkoelen.
6. Meng $\frac{1}{3}$ van het opgeklopte eiwit met het amandelmengsel.
7. Voeg, als dit goed gemengd is, het overige opgeklopte eiwit toe en meng dit tot het mengsel wat slapper begint te worden.
8. Het heeft de juiste structuur wanneer het langzaam van de spatel af valt.
9. Spuit gelijkmatige ringen van 18 cm Ø op een bakplaat, sla de bakplaat een paar keer op het werkblad en laat de macarons ca. 40 minuten drogen (tot de bovenkant niet meer plakt).
10. Bak de macarons en laat ze afkoelen.

Werkwijze pistachecrème:

1. Draai de roomboter en de gesmolten **Souplesse pistache** (de Souplesse dient nog wel vloeibaar, maar niet warm te zijn) met de vlinder in een half uur tot een zeer luchtige massa.
2. Meng op het laatst rustig de **Pomokrem** door deze massa.

Werkwijze opbouw:

1. Spuit de pistachecrème met een spuitzak in toefjes op de macaron.
2. Werk de taart af met diverse soorten fruit, of naar eigen inzicht en bestrooi de randen met gebroken pistachenootjes.

Image

