

# Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



# MACARONS

*Deliciously sweet*

# MACARONS

Voor u ligt ons nieuwste magazine waarin wij met trots onze gloednieuwe macaronmix introduceren. De Parijse macaron is een verfijnd koekje die de finesse van de Franse patisserie benadrukt. Een dunne, knapperige schelp in combinatie met een zachte, smeûige vulling. De macaron is ontstaan in de chique salonculturen van Parijs en heeft zich inmiddels verspreid over de hele wereld.

Wie denkt dat macarons alleen in hun traditionele vorm gegeten worden heeft het mis. De veelzijdigheid van macarons is eindeloos. Of u nu groots wilt uitpakken met een indrukwekkende macarontaart, op zoek bent naar het perfecte gebakje om het koffiemoment op te fleuren, of gewoon wilt genieten van een enkele, kleine hap, macarons passen bij elke gelegenheid.

Het bereiden van macarons kan echter enorm uitdagend en gevoelig lijken. Zeker in de tijd waarbij het vinden van personeel een uitdaging blijft lijken macarons misschien niet de beste optie om in uw assortiment op te nemen. Maar geen zorgen, onze nieuwe macaronmix is gemaakt met eenvoudigheid in gedachten. De traditionele bereidingswijze is versimpeld, zodat iedereen de macarons kan maken. Geen giswerk meer over het bereiken van de juiste consistentie van het beslag, onze mix maakt het proces simpel! Varieer daarnaast met vloeibare- of poederkleurstof om de perfecte kleur intensiteit te krijgen die u wenst.

Met onze nieuwe macaronmix kunt u binnen no-time de perfecte macarons in uw winkel hebben liggen. Dus laat u inspireren door dit nieuwste magazine en ontdek alle mogelijkheden die macarons bieden!

Gijs Kuijntjes  
Salesmanager MKB



# COLOFON

Dit is het najaarsmagazine 2023 van Royal Steensma, dat wordt uitgegeven in een oplage van 2.000 stuks.

**Recepten:** Lieke Schoenmakers  
**Ontwerp:** Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap  
**Redactie:** Emina Dencic, Lieke Schoenmakers  
**Fotografie:** Puur Photography, Sylvia Fransen  
**Drukwerk:** Mazeline

# COOKIES & CREAM

90  
stukks

## Macaron:

2.010 gram **Macaronmix**  
420 gram **Water, 20-30°C**  
210 gram **Cacao nibs**

## Vanille ganache:

525 gram **Slagroom**  
75 gram **Stroop confiseurs**  
750 gram **Witte chocolade**  
3 stokjes **Vanille**

## Pure chocolade ganache:

525 gram **Slagroom**  
75 gram **Stroop confiseurs**  
750 gram **Pure chocolade**



**BAKTEMP.**  
**CA. 140°C**



**BAKTIJD**  
**CA. 16 MIN**

## Macaron:

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

## Vanille ganache:

Breng de slagroom, het vanillemerg en de **stroop confiseurs** aan de kook. Giet het warme room mengsel over de chocolade en meng tot een homogene massa. Dek af met folie en zet koud.

## Pure chocolade ganache:

Breng de slagroom en de **stroop confiseurs** aan de kook. Giet het warme room mengsel over de chocolade en meng tot een homogene massa. Dek af met folie en zet koud.

## Opbouw:

Draai beide ganaches los en luchtig met de vlinder. Verwarm indien nodig licht bij met de föhn. Spuit op de helft van de schelpen een ring vanille ganache en vul deze ring met een dop pure chocolade ganache. Duw hier voorzichtig de andere schelpen op.



---

APRICOT, ALMOND & ANISE

---



**Macaron:**

670 gram	<b>Macaronmix</b>
140 gram	Water, 20-30°C
4 gram	Oranje kleurstof

**Anijs ganache:**

350 gram	Slagroom
50 gram	<b>Stroop confiseurs</b>
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
7150 gram	Zachte boter

**Tartelette:**

1.000 gram	<b>Damco compleet croûtepoeder</b>
450 gram	Roomboter
100 gram	Water
300 gram	<b>Amandelspijs K+K Superieur</b>

**Abrikoos bavaroise:**

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

**Overig:****Spiegelgelei neutraal****Macaron:**

Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder. Voeg het water en de kleurstof toe en mix op lage snelheid gedurende 1 minuut en op gemiddelde snelheid gedurende 8 minuten. Spuit doppen van ca. 2,5 cm op bakplaten. Gebruik hiervoor een spuitmondje van 16 mm Ø. Tik een paar keer op een harde, vlakke ondergrond om luchtballen te verwijderen. Laat de macarons minimaal 60 minuten rusten. Bak op ca. 140°C gedurende ca. 20 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

**Anijs ganache:**

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

**Abrikoos cremeux:**

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

**Tartelette:**

Draai **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim en voeg het water toe. Zodra het deeg gedraaid is stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen. Kneed het deeg vervolgens aan en rol uit op 2 mm dikte. Steek met ingevette kanoringen de bodem uit. Snijd voor de zijanten reepjes van 3 centimeter hoog en 22 centimeter lang en bekleed de ringen hiermee. 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. Laat de tartelettes afkoelen.

**Abrikoos bavaroise:**

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

**Opbouw:**

Draai de anijs ganache los en luchtig met de vlinder. Vul de tartelettes met een streep van de anijs ganache en vul daarna af met een streep abrikoos bavaroise. Spuit om en om doppen van de abrikoos cremeux en de abrikoos bavaroise op de tartelettes. Vries aan en haal de doppen door licht verwarmde **Spiegelgelei neutraal**. Vul de macaron schelpen met de anijs ganache. Zet per tartelette 1 macaron op het gebakje en werk verder af naar eigen inzicht.



# FRAMBOISE

16  
stuks

## 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®

## Macaron:

Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder. Voeg het water en de kleurstof toe en mix op lage snelheid gedurende 1 minuut en op gemiddelde snelheid gedurende 8 minuten. Spuit doppen van ca. 7 cm op bakplaten. Gebruik hiervoor een spuitmondje van 16 mm Ø. Bestrooi de helft van de schelpen licht met de rozenblaadjes. Tik een paar keer op een harde, vlakke ondergrond om luchtballen te verwijderen. Laat de macarons minimaal 60 minuten rusten. Bak op ca. 140°C gedurende ca. 20 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

## Framboos cremeux:

Week de gelatine. Verwarm de framboospuree, eigeel, heel ei en kristalsuiker tot 85°C.

Meng de geweekte gelatine er doorheen en laat afkoelen tot 40°C. Voeg de zachte boter toe en mix tot een gladde massa met de staafmixer. Dek af en zet koud.

## Opbouw:

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



**BAKTEMP.**  
CA. 140°C



**BAKTIJD**  
CA. 20 MIN







# CHOCOLATE PASSION

90  
stuks

## 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

## Macaron:

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

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

## Chocolade passievrucht ganache:

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

## Opbouw:

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



BAKTEMP.  
CA. 140°C



BAKTIJD  
CA. 16 MIN

# PISTACHIO

8  
stuks

## 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

## Macaron:



Doe de **macaronmix** in een bekken met de vlinder. Voeg het water en de kleurstof toe en mix op lage snelheid gedurende 1 minuut en op gemiddelde snelheid gedurende 8 minuten. 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. Tik een paar keer op een harde, vlakke ondergrond om luchtballen te verwijderen. Laat de macarons minimaal 60 minuten rusten. Bak op ca. 130°C gedurende ca. 23 minuten. (Tijd en temperatuur kan per oven variëren.)

## Pistache bavaroise:

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

## Opbouw:

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

	
<b>BAKTEMP.</b> CA. 130°C	<b>BAKTIJD</b> CA. 23 MIN





---



# CRÈME DE CASSIS

---

## Macaron:

670 gram **Macaronmix**  
140 gram Water, 20-30°C

600 gram Diepvries blauwe bessen  
225 gram Kristalsuiker  
8 gram Pectine NH

## Glaçage:

1.600 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**  
540 gram Slagroom  
1.200 gram Witte chocolade  
32 gram Gelatinepoeder  
160 gram Water  
**Arlico kleur blauw**  
**Arlico kleur karmijn rood**

## Sponge superieur:

800 gram **Damco sponge superieur**  
740 gram Heel ei  
60 gram Water

## Crème de cassis bavaroise:

2.640 gram Slagroom, gezoet, lobbij geklopt  
220 gram **Damco multibavaroise**  
480 gram Crème de cassis, 20-30°C  
**Arlico kleur blauw**  
**Arlico kleur karmijn rood**

## Cassis compote:

1.000 gram Cassis puree

6  
stuks

---

## Macaron:

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

## Glaçage:

Week de gelatine in het water. Kook de room en voeg hier de **Frucaps spiegelgelei neutraal** aan toe. Los de gelatinemassa hierin op en meng het daarna met een staafmixer met de chocolade. Breng het op de gewenste kleur met de **Arlico kleur blauw** en de **Arlico kleur karmijn rood**. Verwerk de glaçage op 35-40°C.

## Cassis compote:

Verwarm de puree. Meng de suiker en de pectine NH en giet dit op de puree. Meng dit goed. Kook de puree tot 105°C en laat het mengsel een beetje afkoelen. Voeg de blauwe bessen toe en giet in ringen of siliconen matjes van 12 cm Ø. Vries in.

## Sponge superieur:

Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling. Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C. Steek ringen uit van 12 cm Ø.

## Crème de cassis bavaroise:

Roer **Damco multibavaroise** en crème de cassis met een garde door elkaar. Kleur bij met **Arlico kleur blauw** en **Arlico kleur karmijn rood**. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

## Opbouw:

Vul, met banderol ingelegde, taartringen van 16 cm Ø voor  $\frac{3}{4}$  met de crème de cassis bavaroise. Voeg vervolgens de cassis compote toe. Spuit hier een dun laagje bavaroise op en sluit af met de biscuit plak. Vries in. Breng de glaçage op temperatuur en los de taarten. Overgiet de taarten en breng op de rand direct de macaron schelpen aan. Werk af naar eigen inzicht.

Royal Steensma

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, 8912 AX Leeuwarden  
Postbus 351, 8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, 8801 JW Franeker  
Postbus 515, 8800 AM Franeker

Industrieweg 14, 3133 EE Vlaardingen  
Postbus 22, 3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, 6662 PW Elst

Tel. 088 16 32 000

Fax. 088 16 32 002

[info@steensma.com](mailto:info@steensma.com)

[www.steensma.com](http://www.steensma.com)

