



## Valentijnmacarons

Macarons, wie kent ze niet? Deze heerlijke Franse koekjes heeft FunCakes extra liefde ingeblazen! In dit recept leggen we uit hoe je deze roze beschilderde macarons maakt.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Macarons Glutenvrij  
300g

F11115  
€ 5,25



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105  
€ 9,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100  
€ 2,92



FunCakes Metallic Food Paint Rood  
30ml

F45125  
€ 6,45



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220  
€ 5,99



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110  
€ 3,65



Silikomart Siliconen Mat Wonder Cakes  
Macaron 30x40cm

MAC01A  
€ 17,35



Dekofee Professional Penseel 1

DF0703  
€ 3,95



Silikomart Siliconen Mat Macaron Hart  
30x40cm

MAC03  
€ 17,35



Patisse Silver-Top Bakplaat  
Geperforeerd 40x30cm

P03640  
€ 12,79



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89

## Ingrediënten voor 48 macarons

- FunCakes Mix voor Macarons 600g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125g
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Chocolade Melts Puur 50g
- FunCakes Chocolade Melts Ruby 50g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Rood
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Lente Groen
- 140 gram eiwit
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter

## Overige benodigheden

- Macaron mat
- Decoreer penseel
- Silikomart Macaron Mat Hart
- Bakplaat
- Spuitzakken

## Stap 1: Maak de macarons

Doe de 600 gram FunCakes Mix voor Macarons samen met 140 gram eiwit in een mengkom en mix dit gedurende 8 minuten op medium snelheid. Verdeel het beslag in twee porties, kleur de ene helft rood en de andere helft roze en doe dit in een spuitzak met spuitmond #2A. Leg de macaronmatten op een bakplaat en spuit er de doppen op. Help het beslag bij de hartjes zo nodig door het met een cocktailprikker in de juiste vorm te duwen. Tik de bakplaat een paar keer op het aanrecht om eventuele luchtbelletjes eruit te slaan en laat dit twee uur aan de lucht drogen.

## Stap 2: Start met het maken van de boter crème

Maak ondertussen 125 gram FunCakes Mix voor Boter crème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng naar wens op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei.

## Stap 3: Bak de macarons af

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C) en bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Ze moeten een mooi 'voetje' krijgen.

## Stap 4: Decoreer de macarons

Schilder met de eetbare verf op verschillende macarons mooie kleine roosjes en wat blaadjes en laat dit drogen. Doe nu de boter crème in een spuitzak, knip er een klein puntje af en vul de macarons. Smelt chocolade melts puur (50 gram) en ruby (50 gram) in schaaltes in de magnetron en doe dit in twee spuitzakjes. Leg de macarons op een stuk bakpapier en drizzel de gesmolten melts over de macarons. Leg vervolgens in de koelkast om hard te laten worden.



Aantal macarons: 48 macarons.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*