

Speculaas macarons

Ingrédients

- 128g poedersuiker
- 128g amandelpoeder
- 47g eiwitten (1) op kamertemperatuur
- 47g eiwitten (2) op kamertemperatuur
- 32g water
- 128g kristalsuiker
- 65g melk
- 60g vloeibare room
- 30g eidooiers
- 30g suiker
- 12g maïzena
- 50g boter
- 13g honing
- 75g speculaas

Préparation

1. De maand december, en daarmee komt de tijd van de kerstlekkernijen ;-). En omdat voor mij de kerstperiode rijmt met kaneel, had ik zin om macarons met kaneel en speculaas te maken!
2. Ik heb de schelpen dus lichtjes geparfumeerd met kaneel en een mousselinecrème (zoals voor mijn crème brûlée macarons) met speculaas gemaakt.
3. Zeef de poedersuiker en het amandelpoeder, voeg dan de eiwitten (1) en de kaneel toe terwijl je goed mengt.
4. Bereid vervolgens de Italiaanse meringue: maak een siroop met het water en de kristalsuiker.
5. Wanneer het 110°C bereikt, begin dan de eiwitten (2) te kloppen.
6. Wanneer de siroop 118°C is, giet deze dan in een dunne straal over de eiwitten en blijf kloppen tot je een glanzende meringue hebt.
7. Doe het macaronbeslag in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit de schelpen op een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Persoonlijk laat ik ze drogen voordat ik ze ga bakken, maar sommige mensen doen dat niet en het werkt ook goed, dus het is aan jou om te beslissen ;-). Zodra de korst klaar is, heb ik de schelpen bestrooid met een beetje kaneel.
9. Wanneer het beslag niet meer plakt als je je vinger erop legt (ongeveer 15-20 minuten), bak dan de schelpen in de voorverwarmde oven op 145°C gedurende 12 tot 14 minuten (de oventemperatuur en de baktijd zijn indicatief, je zult waarschijnlijk een of twee pogingen nodig hebben om de juiste combinatie bij jou thuis te vinden).
10. Laat de schelpen afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.
11. Verwarm de melk en de room met de honing.
12. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena.
13. Giet de warme vloeistof over de eieren terwijl je goed roert en doe alles weer in de pan.
14. Laat indikken op laag vuur terwijl je constant roert, en wanneer de crème voldoende dik is, giet je deze in een schaal en voeg je de speculaas in kleine stukjes toe.
15. Mix met een staafmixer voor een gladde crème, dek af met plasticfolie en laat afkoelen.
16. Wanneer de banketbakkersroom koud is, klop deze dan op (in de kom van de mixer met de garde of met een elektrische mixer), en voeg geleidelijk de zachte boter in kleine stukjes toe terwijl je blijft kloppen tot je een

mooie gladde crème hebt.

17. Plaats het in een spuitzak met een gladde spuitmond en zet het opzij tot het monteren.

18. Montage: Spuit een bolletje speculaascrème op de helft van de schelpen en sluit de macarons met de andere helft van de schelpen.

19. Je macarons zijn klaar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com