

Crème brûlée 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
- 1 vanillestokje
- 60g boter

Préparation

1. Het is een tijd geleden dat ik er een heb gemaakt, hier ben ik weer met een nieuw recept voor macarons.
2. Als je van crème brûlée houdt, raad ik je deze macarons echt aan, iedereen die ze heeft geproefd was er echt dol op, zowel qua smaak als qua textuur!
3. In vergelijking met klassieke macarons heb je slechts één extra accessoire nodig: een brander om de schelpen te karamelliseren.
4. Zeef de poedersuiker en het amandelpoeder, voeg dan de eiwitten (1) en de kleurstof toe en meng goed.
5. !
6. [alt macaroncremebrulee4](https://iletaitungateau.
7. s3.
8. eu-west-3.
9. amazonaws.
10. com/macaroncremebrulee4.
11. JPG Bereid vervolgens de Italiaanse meringue: maak een siroop met het water en de kristalsuiker.
12. Wanneer het 110°C bereikt, begin je de eiwitten (2) te kloppen.
13. Wanneer de siroop 118°C is, giet je deze in een dunne straal over de eiwitten en blijf je kloppen tot je een glanzende meringue hebt.
14. 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 het beslag niet meer plakt als je je vinger erop legt (ongeveer 15-20 minuten), bak je 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).
15. Als de schelpen gebakken zijn, laat ze dan afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.
16. Verwarm de melk en de room met het vanillestokje en de vanillezaadjes.
17. Laat een paar minuten trekken (of langer als je kunt, ik heb het ongeveer 1 uur laten trekken).
18. Klopt de eidooiers met de suiker en de maïzena.
19. Zeef het melk- en roommengsel met vanille en verwarm het opnieuw.
20. Giet de warme vloeistof over de eieren terwijl je goed roert en doe alles weer in de pan.

21. Laat indikken op laag vuur terwijl je constant roert, en wanneer de crème voldoende dik is, giet je deze in een schaal en dek je deze af met plasticfolie en laat je het afkoelen.
22. Wanneer de banketbakkersroom koud is, klop je deze op (in de kom van de mixer met de garde of met een elektrische mixer), en voeg je geleidelijk de zachte boter in kleine stukjes toe terwijl je blijft kloppen tot je een mooie gladde crème hebt.
23. Plaats het in een spuitzak met een gladde spuitmond en zet het apart tot het monteren.
24. Montage: QS van bruine suiker Karamelliseer ze met een brander, laat de karamel uitharden en afkoelen en spuit vervolgens een bol vanillecrème op elke schelp.
25. Maak het af door een beetje bruine suiker op elke macaron te doen, karamelliseer ze en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com