

My love for

45 recepten
voor het heerlijke koekje
en macarondesserts

Macarons

LINDSAY COUTTEAU

Lannoo

Deel 01 – De basis	9
De basisbenodigdheden	10
Basingrediënten	15
Basisrecept macarons	19
Franse methode	20
Italiaanse methode	22
Zwitserse methode	24
Vegan macarons	26
Tips & tricks	28
Deel 02 – Vullingen	31
Mojitoganache	35
Roomkaasganache	36
Aardbei-bubblegumganache	39
Speculaasganache	41
Pindakaasganache	42
Irish coffee-ganache	45
Kersganache	46
Gezouten karamelganache	48
Muntganache	50
Deel 03 – Klassiekers in een macaronjasje	53
Eclairmacarons	57
Boule de Berlin-macarons	58
Aardbeien-macarontaartjes	61
Krieken-macaronvlaaitjes	62
Crème brûlée-macarontaartjes	64
Citroenschuim-macarontaartjes	67
Chocomousse in een chocolade-macaronbakje	70
Appelflapmacarons	72
Tiramisu-macarontaartjes	75

Deel 04 – Hartige macarons 77

Club sandwich-macarons	81
Macarons met geitenkaascrème en spekjes	82
Macarons met bieslookcrème en rivierkreeftjes	85
Macarons met gerookte paprikacrème en truffelham	86
Hartige macarons met feta en zongedroogde tomaatjes	89
Avocadomacarons	90
Caprese macarons	93
Macarons met gerookte zalm	94
Macarons met spek en ei	97

Deel 05 – Ideetjes met macarongs 99

Chocolate chip cookies met macaronkrumels	102
Brownies van macaronbloem	105
Chocoladetaartjes met een macaronbodem	106
Rocky Road met mislukte macarons	109
Feestelijke cupcakes met macaronkrumels	110
Cheesecakeglasjes met mislukte macarons	113
Smeuïge chocoladekoekjes	115
Macamellows	116
Kriekijs met mislukte macaroncrunch en amarenakersen	118
Dankwoord	120



deel 01

DE BASIS

De basisbenodigdheden

Welk keukengerei heb je nodig om macarons te maken?

Een mixer

Dit kan een elektrische handmixer zijn of een keukenmachine met klopper. Bij een keukenmachine moet je wel opletten dat de klopper de bodem van de kom bereikt, vooral bij kleinere recepten. Als je aan de slag gaat met de Italiaanse methode, dan raad ik aan om een keukenmachine te gebruiken, omdat dit toch handiger is als je de hete suikersiroop op het eiwit moet gieten. Voor de Franse en Zwitserse methode kun je gerust een gewone handmixer met kloppers gebruiken.

Mengkommen

Voor de Italiaanse methode gebruik je altijd de kom van je keukenmachine. Voor de Franse of Zwitserse manier kun je, als je met een handmixer werkt, een roestvrij stalen kom gebruiken. Neem liever geen plastic kom, omdat hier vet kan inkruipen en je zo geen stevige merengue zult verkrijgen.

Ook verschillende formaten van roestvrije mengkommen kunnen handig zijn, bijvoorbeeld als je verschillende kleuren wilt maken uit één beslag. De poedersuiker en het amandelpoeder kun je ook samen mengen in een kom, evenals de fijne suiker. Zo staat alles al netjes klaar om te beginnen.

Een zeef

Ik gebruik het liefst een flexibele plastic zeef, maar je mag gerust een metalen zeef gebruiken. Als je die laatste gebruikt, let dan wel op dat je de restjes gewoon weggooit en niet door de zeef duwt. Anders kan er uit het amandelpoeder vet vrijkomen en kunnen je macarons mislukken. Ik zeef enkel het amandelpoeder en roer er dan de poedersuiker door met een garde.

Een digitale weegschaal

Een goede digitale weegschaal is onmisbaar bij het maken van macarons. Alle ingrediënten moeten precies op de gram afgewogen zijn om een optimaal resultaat te bereiken.





mixer

spatel

mengkom

bakpapier, teflon of silicone
bakmatjes

spruitmondjes



spruitzakken

zeef

digitale
weegschaal

digitale
thermaometer



deel 02

VULLINGEN



Mojitoganache

Ingrediënten:

200 g witte chocolade
50 g room
8 g invertsuiker
32 ml limoensap
1 handje verse muntblaadjes
5 ml witte rum

Werkwijze:

Smelt de witte chocolade in de microgolfoven. Doe de room samen met de invertsuiker in een steelpannetje en breng dit mengsel tot net aan het kookpunt. Laat het niet koken. Giet de room bij de chocolade en roer met een rubberen spatel tot het goed gemengd is. Giet er dan het limoensap en de witte rum bij en roer goed door elkaar.

Doe er ten slotte de verse munt bij en pureer het mengsel met een staafmixer tot de munt fijn is.

Giet de ganache in een plastic bakje en dek af met vershoudfolie. Laat de ganache een nachtje opstijven op kamertemperatuur.

Doe de ganache in een spuitzak met spuitmondje en vul de macarons.



Aardbeien-macarontaartjes

Ingrediënten:

125 ml volle room
merg van een vanillestokje
125 g fijne suiker
125 g ongezouten boter
verse aardbeitjes voor de afwerking

Werkwijze:

Macarons

Maak de macarons volgens het gekozen basisrecept en gebruik een rode kleurstof. Spuit grote macarons met een diameter van 10 centimeter. Je kunt hiervoor cirkels tekenen op een blad en dat blad onder je bakpapier of bakmatje leggen.

Vulling

Doe de room, het vanillemerg en de fijne suiker in een steelpannetje en verwarm dit op een middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost. Laat dit mengsel goed afkoelen. Klop intussen de boter licht en luchtig. Giet het afgekoelde roommengsel bij de opgeklopte boter en klop tot een gladde en luchtige crème.

Afwerking

Doe de vanillecrème in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Spuit toefjes crème rondom rond je macarons. Smeer in het midden een dun laagje crème en leg hierop verse aardbeitjes in kleine stukjes gesneden. Dek af met de andere macarons en spuit er opnieuw toefjes crème rond. Snijd kleine aardbeitjes in tweeën en leg telkens een halve aardbei tegen de toefjes crème. Spuit in het midden nog een toefje crème om het mooi af te werken.

Macarons met gerookte zalm

Ingrediënten:

100 g zachte ongezouten boter
100 g roomkaas
50 g gerookte zalm + nog wat extra voor
de afwerking
peper
kappertjes
fijngesneden dille

Werkwijze:

Macarons

Maak de macarons volgens het gekozen basisrecept en gebruik een lichtoranje kleurstof.

Vulling

Doe de zachte boter in de mengkom van je keukenmachine. Roer de roomkaas glad en voeg deze toe aan de boter.

Doe de zalm in een hakmolentje en hak tot een zalmpasta. Doe de zalmpasta bij de boter en klop goed door elkaar. Kruid af met peper en de fijngesneden dille.

Afwerking

Schep de crème in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en spuit toefjes op de onderste macaronschelpen. Schik er een klein stukje gerookte zalm en wat kappertjes op. Leg er de bovenste macaronschelpen op en werk af met een takje dille.





Cheesecakeglasjes met mislukte macarons

Ingrediënten voor 4 kleine glaasjes:

100 g roomkaas
100 g volle room
30 g poedersuiker
merg van ½ vanillestokje
mislukte gele macarons
2 passievruchten
½ mango in kleine blokjes
muntblaadjes

Werkwijze:

Roer de roomkaas glad. Klop de room met de poedersuiker en het vanillemerg op. Als de room bijna stijf is, voeg er dan de roomkaas aan toe en klop nog eens goed door elkaar. Schep dit mengsel in een spuitzak.

Vul de glaasjes met een laagje van het roomkaasmengsel. Leg hierop wat gele macaronstukjes. Lepel er wat passievruchtenpulp op, gevolgd door wat blokjes mango. Herhaal dit zodat je mooie laagjes krijgt. Werk af met een blaadje munt.

Dank

Aan alle lezers van dit boek wil ik een welgemeende dankjewel zeggen! Dankjewel dat je mijn boek hebt gekocht en ermee aan de slag gaat!

Ik dank ook graag Uitgeverij Lannoo voor het vertrouwen en de kans om nog een boek te kunnen schrijven.

Stefanie en Katrien, dankjewel voor de prachtige foto's en vormgeving! Ik ben er zo ontzettend blij mee!

Voorts wil ik mijn gezin bedanken voor alle steun; het was dikwijls niet gemakkelijk om alles rond te krijgen, maar dankzij jullie is mama er toch geraakt!

Een dikke merci aan Pieter van Pieter Ryckaert Photography voor de mooie portretfoto's. Lieve Arian, dankjewel om mijn macarontaartje zo mooi te laten schitteren op de cover! - www.arianingels.be

Elke, mijn allerbeste bakvriendinnetje! Je bent er altijd voor me, denkt mee met me en duwt me vooruit als dat nodig is! Love you!

Dank aan mijn schoonouders voor hun onvoorwaardelijke steun en hulp.

Ten slotte mijn vijf prachtige sterren aan de hemel! Lieve mama en papa, Meentje, Ivan en Dotje, ik weet dat jullie vanop jullie wolk hierboven mij de kracht geven om elke dag met volle teugen te genieten en te doen waar ik echt gelukkig van word!

Lindsay

myloveformacarons.be

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Lindsay Coutteau

Fotografie: Stefanie Faveere, coverfoto: Arian Ingels, portret backcover en foto p. 5: Pieter Ryckaert

Grafische vormgeving: Katrien Van De Steene, Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie:

redactielifestyle@lannoo.com

© Lindsay Coutteau & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2022

D/2022/45/450 - NUR 440

ISBN: 978 94 014 8681 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.