

Meester Patissier – Sweet Chef of 24Kitchen
Chairman of Gouden Gard – Author of Books
Professional SugarDaddy – Owner of Dreams of
Magnolia

Macaronbeslag:

300 g amandelschaafsel
300 g poedersuiker
110 g eiwit
300 g kristalsuiker
75 g water
110 g eiwit
rode kleurstof

- Draai een poeder van het schaafsel en de poedersuiker
- Meng dit poeder met het eerste eiwit en breng op kleur
- Kook de suiker met het water tot 118 graden Celsius en klop ondertussen het tweede eiwit luchtig
- Zet de Kitchenaid op halve snelheid en voeg het suikerwater toe. Klop tot 40 graden Celsius
- Meng beide mengsels en spuit tot een macaron
- Bak af op 115 graden Celsius in circa 35 minuten



Ganache van Madagascar:

175 g frambozenpuree
25 g invertsuiker
150 g Madagscar 67,4%

- Kook de puree met de invertsuiker op
- Los hierin de chocolade op en laat rusten voor tenminste 5 uur

Mousse van Madagascar:

100 g slagroom
150 g Madagscar 67,4%
3 g gelatine
250 g slagroom

- Kook de eerste slagroom op
- Los hierin de voorbereide gelatine en de chocolade op
- Klop ondertussen de tweede slagroom lobbige en voeg toe
- Koel terug en laat rusten voor tenminste 3 uur

Deegbodem:

200 g boter
200 g amandelspijs
125 g witte basterdsuiker
3 g zout
75 g ei
500 g bloem

- Meng de boter met het spijs, basterdsuiker en zout

- Voeg het ei toe, gevolgd door de bloem
- Rol het deeg uit op 4mm dikte en fonceer hiermee de vorm

Amandelvulling:

165 g boter

225 g ei

150 witte basterdsuiker

5 g zout

125 g frambozenpuree

125 g glucosestroop

300 g amandelen met vlies

75 g verse frambozen

- Kook de puree met de glucosestroop en boter op
- Voeg de basterdsuiker toe, gevolgd door het ei en het zout
- Bestrooi de deegbodem met amandelen en frambozen en giet het mengsel erop
- Bak af op 165 graden Celsius in circa 25 minuten