

Mummie macarons recept

 ± 1.5 uur

 ± 2 uur

 24 personen



Wil je graag een griezelige snack maken dat ook nog eens heerlijk smaakt? Maak dan eens deze mummie macarons. Deze macarons kun je heel goed serveren op een Halloweenfeestje of een ander feest met het thema griezelen. En het is ook nog eens onwijs leuk om deze macarons te maken. Lees snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram BrandNewCake Macaron-mix;
- 100 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- 100 gram BrandNewCake Bakvaste Chocolade Drops Wit 400g;
- 2 spuitzakken;
- Een theelepel Patidess Smaakpasta Mango;
- Macaron mat;
- BrandNewCake Eetbare Inktstift zwart.

Overige benodigdheden:

- 205 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept





Het bakken van de macarons:

1. Spatel de Macaron-mix en 80 milliliter water door elkaar heen, totdat je een glad beslag hebt.
2. Leg de macaron mat op een bakplaat.
3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
4. Doe het beslag in de spuitzak.
5. Spuit hiermee rondjes op de macaron mat.
6. Tik met de bakplaat op het werkblad, zodat de luchtballen uit de macarons gaan.
7. Laat de mat 1 uur liggen.
8. Verwarm de oven voor op 125 graden (heteluchtoven).
9. Bak de macarons in 25 minuten gaar.
10. Open de oven tussentijds niet.
11. Laat de garen macarons even rusten op de bakplaat.
12. Haal ze daarna uit de vormpjes en laat ze 1 uur verder afkoelen.

Het vullen van de macarons:

1. Meng 125 milliliter water en de Botercrème-mix in een kom door elkaar heen.
2. Mix de roomboter los.
3. Mix dit in delen door het botercrème-mengsel heen.
4. voeg pas een volgend deel boter toe als het vorige deel volledig door het mengsel is opgenomen.
5. Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta.
6. Laat de mixer nog 1 minuut op een lage stand draaien.

Het decoreren van de mummie macarons:

1. Teken met de zwarte eetbare inktstift oogjes op 12 macaron schelpjes.
2. Doe de botercrème in een spuitzak.
3. Spuit een toef op de 12 macaron schelpjes zonder oogjes.
4. Leg op elke toef een macaron schelpje met oogjes.
5. Smelt de witte chocolade au-bain marie.
6. Doe de gesmolten witte chocolade daarna in een spuitzak.
7. Knip het puntje van de zak af.
8. Spuit hiermee lijntjes over de macarons.
9. Laat de chocolade uitharden.

En je mummie macarons zijn klaar om geserveerd te worden!



Handige informatie

Het serveren van de mummie macarons

Net als gewone macarons, moet je de Mummie Macarons voor het serveren eerst 24 uur laten rusten in de koelkast. De macarons worden dan net wat lekkerder dan wanneer je ze meteen serveert. Bewaar de koekjes vervolgens in een luchtdichte koektrommel. Ze blijven dan tot wel 5 dagen goed!

Deel jouw mummie macarons met ons!

Heb jij met dit recept zelf leuke mummie macarons gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk als je aan ons laat zien hoe ze zijn geworden! Dat kun je doen door er een foto van te maken en deze in jouw Instagram Stories te delen. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), zodat wij jouw bakcreatie kunnen zien én delen op ons eigen account.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Macaron-mix 400g (Art.nr.: BNC00825)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Patidess Smaakpasta Mango 120g (Art.nr.: P10266)
- 1 x BrandNewCake Siliconen Bakmat Macarons 30x40cm / 48 macarons (Art.nr.: BNC01042)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)

