

NXT M_LK MACARON

Voor 120 macarons



© Callebaut

MACARONDEEG Ingrediënten

- 390,0 g amandelpoeder
- 390,0 g poedersuiker
- 330,0 g water
- 21,0 g aardappeleiwit
- 3,3 g soja-eiwit
- 1,5 g xanthaangom
- 300,0 g suiker
- 150,0 g Callebaut Cocoa Mass
- 1585,8 g Totaalgewicht recept

Vorbereitung

Maal het amandelpoeder en de poedersuiker tot een zeer fijn geheel. Meng het water, aardappeleiwit, soja-eiwit en de xanthaangom. Klop de suiker door dit mengsel tot je een stevig geheel verkrijgt. Voeg het poedermengsel toe en macaroneer. Laat de Callebaut Cocoa Mass smelten en voeg een beetje toe aan het deeg. Meng de ingrediënten. Meng de twee delen samen. Spuit het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak gedurende 15 minuten op 150 °C.

NXT M_LK GANACHE Ingrediënten

- 1000,0 g erwtenmelk
- 400,0 g Callebaut NXT zuivelvrije m_lkchocolade DFM-42 SSS (42,3% cacao)
- 200,0 g Callebaut NXT zuivelvrije pure chocolade DFD-55 SSS (55,7% cacao)
- 100,0 g Callebaut cacaoboter
- 1700,0 g Totaalgewicht recept

Vorbereitung

Breng de erwtenmelk aan de kook. Giet de melk over de chocolade en cacaoboter. Emulgeer gedurende 2 minuten. Laat afkoelen tot het mengsel spuitbaar is.

BRENG ALLES SAMEN

Spuit ganache in het midden van elk macaronkoekje en dek af met een tweede koekje