Zonnebloempitmacaron met kiwibes-misoganache

Recept van Michael van der Kroft



Ingrediënten

Kiwibesmiso
700 gr puree van Prestige-kiwibes
65 gr magnolia-kikkererwtenmiso
400 gr geleisuiker
20 gr pectine
12 gr agar-agar

Kiwibesmisoganache
1000 gr kiwibesmiso
200 gr eigeel
200 gr boter

Zonnebloempitmacaron
250 gr zonnebloempitmeel
250 gr poedersuiker
188 gr vers eiwit
1,5 gr eiwitpoeder
250 gr suiker
62 gr water

Bereiding

Kiwibesmiso
Breng alle ingrediënten samen aan de kook.

Kiwibesmisoganache
Verwarm de kiwibesmiso en het eigeel in de Thermomix tot 80 °C. Draai de hitte uit. Voeg stukje bij beetje boter toe tot het geheel geëmulgeerd is.

Zonnebloempitmacaron
Zeef het zonnebloempitmeel en de poedersuiker in een grote kom en zet apart. Klop een helft van het eiwit en zet apart in de KitchenAid. Mix de andere helft van het eiwit met het eiwitpoeder. Verwarm ondertussen in een kleine pan het water met de suiker tot 118 °C en mix deze meteen met het eiwit in de KitchenAid. Meng de meringue op hoge snelheid tot deze 50 °C bereikt. Ondertussen het overige eiwit met het zonnebloempitmeel en de poedersuiker mengen. Spatel zodra de meringue 50 °C is ⅓ ervan door het zonnebloempitmeel-mengsel om het losser te maken dan de rest. Draai de kom en ga door met spatelen en druk het mengsel langs de rand van de kom om luchtbubbels te verwijderen. Leg een bakmatje klaar en spatel de meringue in een spuitzak. Spuit mooie rondjes van de meringue. Sla de plaat een paar keer op je werkblad om de overige lucht eruit te halen. Wacht 30 minuten en bak af op 160 °C voor 16 minuten. Draai ze halverwege om. Bedek een macaron met de ganache en dek af met een andere macaron.

Opbouw

Bedek een macaron met de ganache en dek af met een andere macaron.