

Marsepein en amandelspijs



Marsepein is een deegachtig mengsel van gemalen amandelen en suiker. Marsepein wordt vaak gebruikt om gebakjes en taarten te decoreren. Het bevat meer suiker en minder amandelen dan amandelspijs. De structuur van marsepein is fijner dan van amandelspijs. Aan marsepein worden vaak kleurstoffen en eiwit toegevoegd.

<u>Ingrediënten voor marsepein</u>	<u>Ingrediënten voor amandelspijs</u>
<i>De verhouding amandelmeel en suiker is 50/50</i>	<i>Bevat meer amandelmeel dan suiker en een volledig ei (ipv enkel het eiwit)</i>
<ul style="list-style-type: none">- 250 g amandelmeel- 250 g bloedsuiker- 1 eiwit- Enkele druppels citroensap- Amandelextract/essence of amaretto (optioneel)	<ul style="list-style-type: none">- 300 g amandelmeel- 200 g bloedsuiker- 1 volledig ei- Enkele druppels citroensap- Amandelextract/essence of amaretto (optioneel)

Werkwijze marsepein

1. Doe het amandelmeel en de bloedsuiker in de mengbeker.. Voeg het eiwit, citroensap en eventueel de smaakstoffen toe in de beker. Meng alles tot een mooi geheel.

30 sec / snelheid 4

2. Haal uit de beker. Kneed tot een bol. Wikkel in plasticfolie en laat in de ijskast rusten.

Werkwijze amandelspijs

1. Doe het amandelmeel en de bloedsuiker in de mengbeker. Kluts in een kommetje het ei samen met het water, citroensap. Voeg dit toe in de beker. Schenk er eventueel amandeleessence of amaretto bij. Meng alles tot een mooi geheel.

30 sec / snelheid 4

2. Haal uit de beker. Kneed tot een bol. Wikkel in plasticfolie en laat in de ijskast rusten.

TIPS

Amandelbloem

Amandelbloem is gemaakt van fijngemalen, geblancheerde amandelen. Dit betekent dat de amandelen zijn gekookt, om de schil makkelijk te verwijderen. Eenmaal gekookt en gevild, worden de amandelen vervolgens gemalen in een blender of keukenmachine tot het bijna poeder is. Het resultaat? Een bleke, soms lichtgele bloem die heel zacht aanvoelt.

Amandelmeel

Amandelmeel heeft een heel andere structuur. Aangezien de amandel met schil wordt gemalen, krijgt het meel een grovere, kruimeligere textuur met donkerbruine en gele vlekken.

Amandelpoeder

Amandelpoeder is **poeder van amandelen waaruit de olie geperst is**. Daarom is amandelpoeder droger dan amandelmeel en **minder smaakvol** dan amandelmeel. De **gezonde bestanddelen** zijn door het verwijderen van de olie ook haast allemaal **verdwenen**.

