Macaron

**Macarons** zijn kleine ronde luchtige koekjes die aan elkaar geplakt zijn met een zachte vulling (ganache). Macarons bestaan in verschillende kleuren en smaken. Ze komen oorspronkelijk uit Frankrijk.

Oorsprong

De oorsprong van de macaron van [Joyeuse](https://nl.wikipedia.org/wiki/Joyeuse_%28gemeente%29%22%20%5Co%20%22Joyeuse%20%28gemeente%29) gaat, volgens de traditie, terug tot het huwelijk in 1581 van Anne de Joyeuse met Marguerite de Lorraine. Voor deze gelegenheid introduceerde [Catharina de' Medici](https://nl.wikipedia.org/wiki/Catharina_de%27_Medici) uit Italië een nieuw recept voor ronde gebakjes op basis van fijngestampte amandelen, die men "macarone" noemde.

In 1862 richtte Louis-Ernest Ladurée een [patisserie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Banketbakker) op in de Rue Royale 16 in [Parijs](https://nl.wikipedia.org/wiki/Parijs). Zijn kleinzoon Pierre Desfontaines introduceerde macarons in 1930. Zijn eerste macarons bestonden uit twee kleine op amandel gebaseerde [schuimpjes](https://nl.wikipedia.org/wiki/Meringue) met een vulling van [ganache](https://nl.wikipedia.org/wiki/Ganache%22%20%5Co%20%22Ganache).

Het schuimpje bestaat uit amandelen, poedersuiker, suiker en eiwit. Ze worden tegenwoordig in veel verschillende smaken gemaakt, herkenbaar aan de verschillende kleuren zoals chocolade (donkerbruin), mokka (middenbruin), kersen (rood), pistache (groen), aardbei (roze), framboos (karmijn), citroen (geel) en kokos (roomwit). Ladurée heeft tegenwoordig meerdere vestigingen in Parijs, maar ook in Londen, Genève en Tokio.

Macarons werden nog populairder toen zij verschenen in de film [*Marie Antoinette*](https://nl.wikipedia.org/wiki/Marie_Antoinette_%282006%29) en in de televisieserie [*Gossip Girl*](https://nl.wikipedia.org/wiki/Gossip_Girl_%28televisieserie%29).