

Macaron - Trockenmischung



Bestellhinweise

Gratis Fax: 0800 80 65 65
Telefon: 062 209 66 11
Patiswiss Artikel Nr.: 12411
Pistor Artikel Nr. 11276
Verpackung : Sack à 5 kg

Produktebeschrieb: Trockenmischung zur rationellen und schnelleren Herstellung von Macaron, die verschieden aromatisiert und gefüllt werden können.

Grundzubereitung:

- 1 kg Macaron Trockenmischung
- 470 g Zucker abwiegen.
- 427 g Eiweiss steif aufschlagen (6 Min.)
- Ab der 5. Min. Zucker nach und nach in dem Eiweiss Schnee zugeben.
- Den Macaronmix in der Meringue melieren bis die Masse leicht zusammen fällt und eine glänzende Oberfläche aufweist (ca. 6 Min.)
- Auf Backpapier dressieren und mind. 30 Min. ruhen lassen (Krustenbildung).
- Backen gem. Backprogramm, kühl stellen und füllen.
- Je nach Ofen müssen die Backzeit und Temperaturen angepasst werden.

Backen im Umluft Ofen:

2 Min. 160°C

4 Min. 150°C

5 Min. 140°C

Insgesamt 11 Min.

Einsatzbereiche:

- Kleine und grosse Macaron mit beliebigem Aroma
- Als Konfekt: Gefüllt mit verschiedenen Buttercrèmes, Ganachen oder Marmelade
- Als Decor zum Beispiel auf Torten und Cakes

Lagerung:

- Pulvermischung: Kühl und trocken
- Haltbarkeit 9 Mte. ungeöffnet in der Originalverpackung
- Gebacken und gefüllt: Vor Fremdgeruch gut geschützt 4 Wochen in Tiefkühler lagerfähig
Nach dem Auftauen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen

Deklaration: Mandeln, Zucker

Allergenhinweise: Enthält **Mandeln**. Kann Spuren von **Haselnüssen und Walnüssen** enthalten.