

Macaron (Trockenmischung)

Patiswiss Artikel Nr.: 12411

Pistor Artikel Nr.: 11276

Verpackung: Sack à 5 kg

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

Grundzubereitung:

- 1 kg Macaron Trockenmischung abwägen und bereitstellen
- Eiweisschnee: 470 g Zucker abwägen
427 g Eiweiss steif aufschlagen (6 Min.)
ab der 5. Min. Zucker nach und nach begeben
- Den Macaronmix in den Eiweisschnee 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 im Umluftofen: 2 Min. bei 160°C, 4 Min. bei 150°C, dann 5 Min. bei 140°C. Insgesamt 11 Min.
- Kühl stellen und füllen
- Je nach Ofen müssen die Backzeit und Temperaturen angepasst werden.

Einsatzbereiche:

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

Lagerung:

- Pulvermischung: Kühl und trocken
- Haltbarkeit 9 Monate ab Produktion / min. 3 Monate ab Anlieferung, 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: Kann Spuren von Haselnüssen enthalten.