

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 (Meringuage italienne)

- 1 kg Macaron Trockenmischung
- 200 g Eiweiss

- 165 g Eiweiss
- 455 g Zucker
- 115 g Wasser

Die erste Menge Eiweiss mit der Trockenmischung mischen. Die zweite Menge Eiweiss zu Schnee schlagen und währenddessen den Zucker und das Wasser zusammen aufkochen auf 117°C. Sirup langsam zum geschlagenen Eiweiss geben. Masse kalt schlagen (auf ca. 40°C). 1/3 des Eiweisssschnees zu der Mandelmischung geben und gut durchrühren. Den Rest des Schnees unterziehen (möglichst kurz mischen). Dressieren auf eine Silikonbackmatte. Antrocknen lassen (ca. 30 Min.). Backen im Umluftofen: 2 min bei 160°C, 4 Min. bei 150°C, 5 Min. bei 140°C (ca. 11 Min. insgesamt). Je nach Ofentyp müssen Backzeiten 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.