Préparation pour petites pâtisseries contenant de la poudre d'amandes (16,9% env.)

Macaron Amande,

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 20018.03



Conseil de mise en œuvre

COMPLET	Macaron Amande.		1 000 g
Eau (30°C)		872	200 g



- 1. Mélanger COMPLET Macaron Amande avec l'eau pendant 1 min à petite vitesse et 8 min à moyenne vitesse.
- 2. Dresser sur plaque avec papier cuisson, doubler les plaques.
- 3. Cuisson: 18 min à 150 °C, four entrouvert.

c'est prêt!

Pour plus de brillant, évacuer la buée pendant le temps de cuisson.

Température de cuisson donnée à titre indicatif et pour un four à sole. Si cuisson au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

La masse peut être colorée selon votre besoin. Il est conseillé de fourrer les macarons (chocolat, framboise, citron, crème au beurre, etc.).

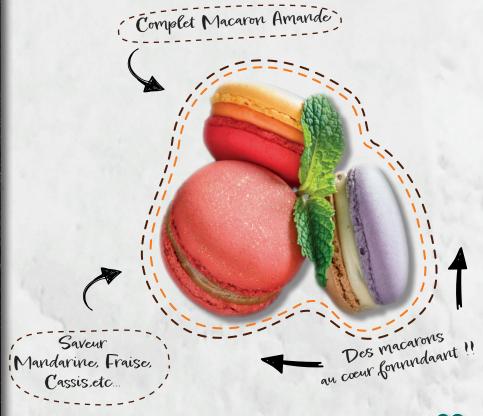


COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr





La confection de macarons mœlleux et simples à réaliser.



Notre passion, le savoir-faire!



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022