

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

Recette

Conseil de mise en œuvre

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



www.complet.fr

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



Zoom sur

La confection de macarons moelleux et simples à réaliser.

Complet Macaron Amande



Saveur
Mandarine, Fraise,
Cassis, etc...

Des macarons
au cœur fondant !!

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