

Préparation pour petites pâtisseries à base de noix de coco rapée (37,2% env.)

Macaron Coco

Carton de 2 x 2,5 kg

Réf. 12218.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Macaron Coco	1 000 g
Eau à 30°C	250-300 g



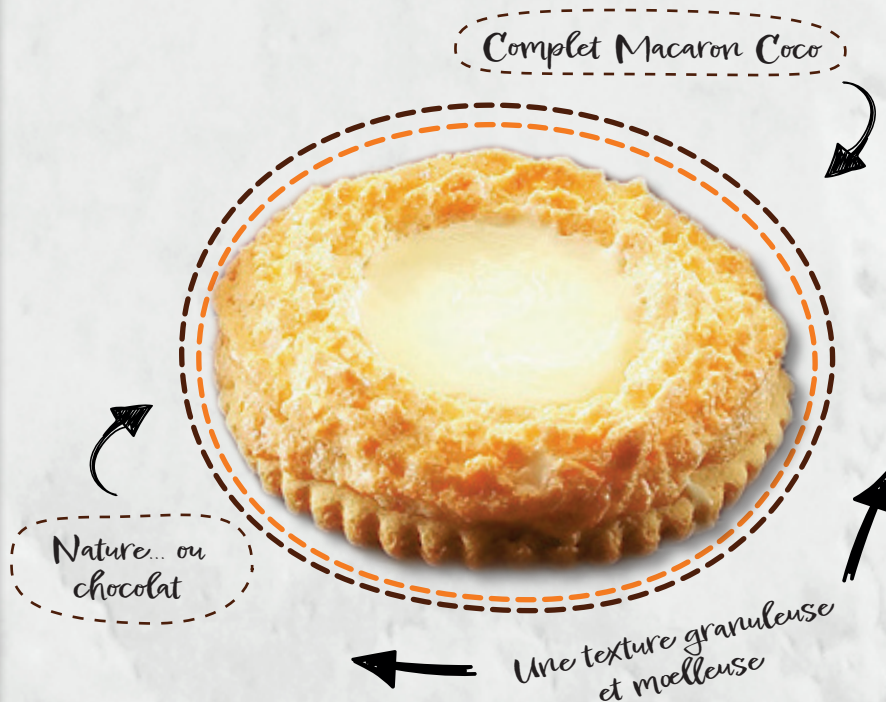
1. Mélanger les ingrédients 1 min à petite vitesse puis 5 min à moyenne vitesse.
2. Laisser reposer 15 min.
3. Dresser sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Cuisson : 18 min à 190°C.

c'est prêt !



Zoom sur

Cette préparation qui vous permettra de réaliser de délicieux rochers et petites pâtisseries au bon goût de noix de coco.



www.complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !

