

DELIMACARON

PASTRY DELIMACARON

Easy and quick complete Macaron powder mix, with the 21% of almonds. It will take only a few minutes to make delicious and colorful Macaron shells, which you can use to decorate your desserts or you can dress and pair to create one of the most typical and well-known specialty from French pastry tradition.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070733

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Ei



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Soja



Milch

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Fertigmischung auf Mandelbasis für die Zubereitung von Macarons.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertiges Produkt für die Zubereitung von Macarons.

Directions for use

Dosierung und Verwendung:

DELIMACARON 1000 g

Wasser 200 g

Mit einem Schneebesen 5 Minuten lang mit hoher Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle kleine Kreise in der gewünschten Größe auf ein mit Backpapier oder einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech spritzen.

Warten, bis sich eine Kruste gebildet hat, mindestens 10-15 Minuten, maximal eine Stunde.

Bei 150 °C 15-18 Minuten backen (bei statischen Öfen das Ventil offen halten).

Abkühlen lassen, dann die Macarons mit Ganache-Creme, Mandelcreme, Konfitüre oder Fruchtfüllung und füllen und zusammenkleben.

Die Süßwaren im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweise

- Der rohe Teig kann mit wasserlöslichen Farbstoffen gefärbt werden, die gegen Ende des Aufschlagens hinzugefügt werden. Wenn Sie bereits in Wasser dispergierte Farbstoffe verwenden, ziehen Sie deren Gewicht vom im Rezept angegebenen Wasser ab.
- Die gebackenen Schalen können einige Tage in Plastiktüten aufbewahrt oder tiefgefroren und im Gefrierschrank gelagert werden.
- Sie können die Ofentemperatur senken und die Backzeit verlängern, um die Macarons zu trocknen und so ihre Haltbarkeit zu verlängern.
- Bevor Sie die Macarons füllen und zusammenfügen, empfehlen wir Ihnen, leicht auf die flache Oberfläche zu drücken, damit Sie eine größere Menge Füllung dosieren können.

Weitere Informationen zum Füllen von Macarons finden Sie auf unserer Website www.irca.eu



**Extraordinary
made simple.**