

# DELIMACARON

PASTELES DELIMACARON

Mezcla completa para macarons, fácil y rápida de preparar, con un 21 % de almendras. En tan solo unos minutos, podrás elaborar deliciosas y coloridas conchas de macaron para decorar tus postres o combinarlas con otros ingredientes y crear una de las especialidades más típicas y reconocidas de la repostería francesa.



## 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



Huevos



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



La



Leche

**SO<sub>2</sub>**

Anidride

## INFO

### Descripción

preparado completo a base de almendras para la preparación de macarons.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

semielaborado para la preparación de macarons.

**Directions for use**

Dosis y modo de empleo:

DELIMACARON 1000 g

agua 200 g

Montar en batidora planetaria con batidor de alta velocidad durante 5 minutos. Utilizando una manga pastelera con boquilla lisa, formar pequeños discos del tamaño deseado sobre una bandeja con papel para hornear o tapete de silicona.

Esperar a que se forme la costra superficial, durante un mínimo de 10-15 minutos, hasta un máximo de una hora.

Cocinar a 150 °C durante 15-18 minutos (con hornos estáticos mantener la válvula abierta).

Dejar enfriar, luego rellenar los macarons con cremas ganache, cremas a base de almendras, confituras o rellenos de fruta y acoplarlos.

Conservar los dulces en el refrigerador.

Advertencias:

- Es posible colorear la masa cruda con colorantes hidrosolubles añadiéndolos hacia el final del batido. Si se utilizan colorantes ya dispersos en agua, restar el peso del agua prevista en la receta.
- Las conchas cocidas se conservan durante unos días cerradas en bolsas de plástico o enfriadas en abatidor y almacenadas en el congelador.
- Es posible bajar la temperatura del horno y prolongar los tiempos de cocción con el fin de secar los macarons para prolongar su almacenamiento.
- Antes de rellenar y acoplar los macarons, se sugiere aplicar una ligera presión sobre la superficie plana para poder dosificar una mayor cantidad de relleno.

Podrás encontrar más información para el relleno de macarons en nuestro sitio web [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



**Extraordinary  
made simple.**