

DELIMACARON

PASTICCERIA

DELIMACARON

Preparato completo con il 21% di mandorle, studiato appositamente per la preparazione, in modo semplice e veloce, dei famosissimi Macarons. Occorreranno solo pochi minuti per creare dei fantastici e coloratissimi gusci di Macarons, da utilizzare per decorare i dolci oppure da farcire ed accoppiare per realizzare una delle specialità più tipiche della pasticceria francese.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070733

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova



Frutta

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

preparato completo a base di mandorle per la preparazione di macarons.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

prodotto semilavorato per la preparazione di macarons.

Modalità d'uso

Dosi e modalità d'impiego:

DELIMACARON 1000 g

acqua 200 g

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità per 5 minuti. Utilizzando un sac-a-poches con bocchetta liscia formare dei piccoli dischetti della dimensione voluta su teglia con carta da forno o tappetino in silicone.

Attendere che si formi la crosticina superficiale, per un minimo di 10-15 minuti, fino ad un massimo di un'ora.

Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

Lasciare raffreddare, poi farcire i macarons con creme ganache, creme a base mandorla, confetture o farciture di frutta ed accoppiarli.

Conservare i dolci in frigorifero.

Avvertenze

- E' possibile colorare la pasta cruda con coloranti idrosolubili aggiungendoli verso la fine della montata. Se si utilizzano coloranti già dispersi in acqua, sottrarne il peso dall'acqua prevista in ricetta.

- I gusci cotti si conservano per alcuni giorni chiusi in sacchetti plastici od abbattuti e conservati in freezer.

- E' possibile abbassare la temperatura del forno ed allungare i tempi di cottura allo scopo di essiccare i macarons per allungarne la conservazione.

- Prima di farcire ed accoppiare i macarons si suggerisce di praticare una leggera pressione sulla superficie piatta così da riuscire a dosare una maggior quantità di ripieno.

Ulteriori informazioni per la farcitura dei macarons sono disponibili sul nostro sito web www.irca.eu



**Extraordinary
made simple.**