# 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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070733

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

**Uova**

**Frutta**

Cross contaminazioni

**Cereali**

**Soia**

**Latte**

**Anidride**

## INFO

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

**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 accopppiarli.
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