



## DELIMACARON 6

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070733

CLAIM

### 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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



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](http://www.irca.eu)

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per la preparazione di macarons.