

# DELIMACARON

PASTRY DELIMACARON

Préparation pour macarons facile et rapide à réaliser, contenant 21 % d'amandes. En quelques minutes seulement, confectionnez de délicieuses coques de macarons colorées, parfaites pour décorer vos desserts ou à associer pour créer l'une des spécialités les plus emblématiques de la pâtisserie française.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070733

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs



Fruits

Cross-contaminations



Céréales



Soja



Lait

SO<sub>2</sub>

Anhydride

## INFO

### Description

préparation complète à base d'amandes pour la préparation de macarons.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini pour la préparation de macarons.

**Directions for use**

Doses et mode d'emploi :

DELIMACARON 1000 g

eau 200 g

Monter au robot pâtissier muni d'un fouet à grande vitesse pendant 5 minutes. À l'aide d'un sac à poche muni d'une douille lisse, pocher des petits disques de la taille souhaitée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.

Attendre que se forme une croûte en surface (minimum 10-15 minutes et maximum 1 heure).

Cuire à 150°C pendant 15-18 minutes (avec les fours statiques, garder la soupape ouverte).

Laisser refroidir, puis garnir les macarons de crèmes ganaches, de crèmes à base d'amandes, de confitures ou de fourrages aux fruits et les assembler deux par deux.

Conserver les biscuits au réfrigérateur.

Attention

- Il est possible de colorer la pâte crue avec du colorant alimentaire hydrosoluble, en l'ajoutant vers la fin du fouettage.

Si vous utilisez du colorant alimentaire déjà dissous dans l'eau, soustrayez le poids de l'eau indiquée dans la recette.

Les coques cuites se conservent quelques jours si elles sont emballées dans des sacs plastiques ou conservées au réfrigérateur et au congélateur.

Vous pouvez baisser la température du four et prolonger la cuisson pour sécher les macarons et prolonger ainsi leur durée de conservation.

Avant de garnir et d'assembler les macarons, nous vous recommandons d'exercer une légère pression sur la surface plane pour permettre une meilleure répartition de la garniture.

De plus amples informations sur les garnitures de macarons sont disponibles sur notre site Web [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



Extraordinary  
made simple.