

DELIMACARON

PASTELARIA

DELIMACARON

Mistura para macarons fácil e rápida de fazer, com 21% de amêndoas. Em poucos minutos, você prepara deliciosas e coloridas casquinhas de macaron, que podem ser usadas para decorar suas sobremesas ou para criar uma das especialidades mais típicas e conhecidas da confeitaria francesa.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070733

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Eggs



Nuts

Cross-contaminations



Cereals



Soybeans



Milk

SO₂

Sulphur

INFO

Descrizione

preparação completa à base de amêndoas para a preparação de macarons.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produto semielaborado para a preparação de macarons.

Directions for use

Doses e métodos de uso:

DELIMACARON 1000 g

água 200 g

Monte em planetário com batedor de alta velocidade por 5 minutos. Usando uma bolsa com um bocal liso, forme pequenos discos do tamanho desejado em uma assadeira com papel manteiga ou tapete de silicone.

Aguarde a formação da crosta superficial, por um período mínimo de 10-15 minutos, até um máximo de uma hora.

Asse a 150°C por 15-18 minutos (com fornos estáticos, mantenha a válvula aberta).

Deixe esfriar, depois encha os macarons com cremes de ganache, cremes à base de amêndoas, geleias ou recheios de frutas e combine-os.

Guarde as sobremesas na geladeira.

Advertências

- É possível colorir a massa crua com corantes solúveis em água, adicionando-os no final da batida. Se forem usados corantes já dispersos em água, subtraia seu peso da água fornecida na receita.

- As conchas cozidas são mantidas por alguns dias fechadas em sacos plásticos ou derrubadas e armazenadas no freezer.

- É possível baixar a temperatura do forno e prolongar o tempo de cozimento para secar os macarons para um armazenamento mais longo.

- Antes de encher e emparelhar os macarons, sugere-se aplicar uma leve pressão na superfície plana para poder dosar uma maior quantidade de enchimento.

Mais informações para encher macarons podem ser encontradas em nosso site www.irca.eu



**Extraordinary
made simple.**