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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Eggs

Nuts

Cross-contaminations

Cereals

Soybeans

Milk

Sulphur

INFO

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

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