MONTAGE MACARONS ANCEL

Découvrez le tour de main du montage des macarons ancel, réalisé par Jean-Paul Vinouse.

PRODUITS ASSOCIÉS

Macaron

Préparation pour Coques à Macarons à base de poudre d'amandes.

Carton de 5 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Macarons, desserts individuels, base d'entremets, décor de desserts.

Mise en oeuvre

Dosage standard : 1000 g de préparation pour macaron + 200 ml d'eau tempérée.
Rendement : 1 carton de 5 kg permet de réaliser 900 coques de 4 cm de Ø ou 160 coques de 8 cm de Ø.

Avantages

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau.
Cuisson immédiate, sans temps de séchage.
Peut être aromatisé et coloré.
Supporte la congélation.
Formulé sans renfort de matière grasse, ni d'arôme.
Contient 25% d'amandes.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit