



## Macarons

### Ingredientes:

#### Macarons

- 1000 g **Macarons**
- 190 g Agua

- *Batir a alta velocidad, todos los ingredientes durante 4 min.*

#### Relleno

- 500 g **Bianka Soft**
- 500 g Mantequilla
- 250 g Agua

- *Batir la mantequilla con Bianka Soft.*
- *Incorporar poco a poco el agua hasta obtener una crema suave.*
- *Aromatizar con Pasta Crema: Galleta, Praliné, Limón, Vainilla, ...*

### Modo de empleo:

- Escudillar las piezas y dejar reposar durante 30 min.
- Tiempo de cocción: 18 min.
- Rellenar al gusto y cerrar el macaron.
- Acabar por encima espolvoreando con el Streusel o Crumble.



MARTIN BRAUN, S.A.  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

A company of  
**MARTIN BRAUN • GRUPPE**