



Macarons

Receta para 300 unidades de Ø 3 cm - peso 4 g.

Ingredientes:

Macarons:

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

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

Coloreado masa:

- *Por cada 500 g de Macaron elaborado añadir 6-5 g de **colorante líquido**.*

Relleno:

Schokobella Chocolate

- 500 g **Schokobella Chocolate blanco**
- /producto **Schokobella Chocolate con leche**
- Nugotin**

- *Atemperar, batir ligeramente y aplicar.*

Modo de empleo:

- Escudillar las piezas y dejar reposar durante 30-40 min.
- Tª horno: 155°C
- Tiempo de cocción: 18 min.
- Una vez fríos, aplicar el relleno y cerrar.



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

A company of
MARTIN BRAUN • GRUPPE

