

## 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 28% d'amandes.

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit