



Macaronmix

Pro dokonalé makronky



Zeelandia



Macaronmix

Makronky jsou trendy.

Charakteristika

- Pro výrobu mandlových makronek
- Pro hladké, křupavé a vláčné makronky
- S příjemnou mandlovou chutí
- Jednoduchá a rychlá příprava
- Možnost dvojího použití (na korpus i náplň)

Tyto tradiční francouzské cukrovinky plněné krémem, ganáží nebo ovocem si podmanily svět svými pestrými barvami a lahodnou chutí.

Výroba makronek se zdá být jednoduchá. Ale není tomu tak. Základem makronky je směs mandlí, vaječného bílku a moučkového cukru. Čím hladší je směs, tím lepší je makronka. S Macaronmixem pohodlně a během chvilky připravíte makronky, které svými duhovými barvami prozáří vaši výlohu.

Macaronmix je kompletní směs, díky které budou vaše makronky:

- křupavé na povrchu a vláčné uvnitř,
- s hladkým povrchem, bez prasklinek,
- nadýchané, bez velkých vzduchových bublinek,
- s příjemnou mandlovou chutí.

Receptura

Suroviny na výrobu 60 ks

Makronky

1000 g Macaronmix
200 g voda

Náplň

200 g Macaronmix
250 g máslo
20 g Compound

Postup:

Suroviny mícháme lyrou na 2. rychlostní stupeň po dobu 5 min. Sáčkem s hladkou trubičkou nastříkáme na plech pokrytý silikonovým plátem přibližně 120 makrónků (cca 10 g těsta) a necháme schnout cca 1 hod. Pečeme cca 25 min. při 140-150°C.

Máslo pokojové teploty smícháme s Macaronmixem a ochucovací pastou Compound. Náplní plníme vychladlé makronky.