

PASTE DI MANDORLA - Macarons

OVAFINA	50 g
Acqua	50 g
Zucchero a velo	200 g
Totale	300 g

Aggiungere:

PERSIPAN	300 g
Albume	100 g
Totale Aggiungere:	400 g

Incorporare infine:

Zucchero a velo	400 g
Totale Incorporare infine:	400 g

Lavorazione:

Montare con frusta per 3 minuti OVAFINA con l'acqua e lo zucchero a velo.

Sciogliere quindi PERSIPAN con l'albume ed incorporare alla crema ottenuta precedentemente.

Incorporare infine lo zucchero a velo e montare tutti gli ingredienti insieme per 5 minuti circa.

Formare su carta da forno.

Cottura: 160°C con valvola chiusa per 15 minuti circa con doppia teglia.

Accoppiare con crema a piacere (cacao - nocciole).



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com