



Macarons

Piccole Delizie da Gustare

Sfiziosi, coloratissimi e chic.
Buonissimi da mangiare, perfetti da regalare.

In una parola irresistibili.

I Macarons sono piccoli gioielli dell'arte
dolciaria francese, arrivati di recente anche
in Italia per deliziare il palato
dei clienti piu' golosi.

Braims

Macarons

Piccole Delizie da Gustare

Profumati e deliziosamente colorati.

Croccanti piccole delizie con un cuore morbido e dolce. I **Macarons** sono i tipici dolcetti della pasticceria francese, fragranti pasticcini dai mille colori e sapori che con il loro guscio croccante ed il ripieno morbido e colorato hanno sedotto re e regine come Maria Antonietta.

Sulla nascita dei **Macarons** esistono molte leggende ma gli specialisti giurano che, ad inventarli nel millecinquecento, furono raffinati pasticceri italiani giunti a Parigi al seguito di Caterina de' Medici, sposa del Duca di Orleans Enrico II, il futuro re di Francia.

I **Macarons**, oggi vero e proprio fenomeno di moda anche in Italia, sono perfetti in tutte le occasioni, per concedersi una piccola delizia con gli amici o semplicemente da portare a casa.

Per chi desidera stupire e deliziare i propri clienti, **Braims** ha studiato appositamente una ricetta versatile e personalizzabile per realizzare con fantasia questi piccoli dolcetti.



Macarons,
piccole delizie
da gustare.



Braims



Macarons

La nostra ricetta


Ingredienti:

Delifour	530 g
Zucchero	180 g
Albume	200 g

Tempo di esecuzione: 30 - 45 minuti

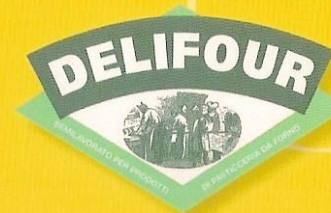
Procedimento di preparazione: in planetaria con frusta fine, montare a neve l'albume e lo zucchero. Con una spatola inserire ed amalgamare il **Delifour** sbattendo l'impasto (operazione detta "macaronaggio") fino a farlo diventare lucido e semidenso. Con un sac à poche a beccuccio liscio, dressare quindi i macarons su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciare riposare per creare una leggera crosticina. Infornare e cuocere a 180°C per 8 minuti circa e lasciare raffreddare.

Per la farcitura: montare in planetaria con frusta fine il Plus Creme ammorbidito per circa 15 minuti a media velocità, fino a ottenere una crema morbida e compatta per creare le varie farciture.

-  **Farcitura Frutti di bosco:** 200 g di PlusCreme montata con 200 g di Farcifrutta Sottobosco frullato.
-  **Farcitura Pistacchio:** 200 g di PlusCreme montata con 60 g di pasta pistacchio.
-  **Farcitura Limone:** 200 g di PlusCreme montata con 200 g Farcifrutta Limone frullato.
-  **Farcitura Nocciola:** 200 g di PlusCreme montata con 60 g di pasta nocciola.

Macarons

Piccole Delizie da Gustare



Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno, per la produzione di pasta di mandorla.
Destinato ad usi professionali.

Codice: 4523
Peso: 10 kg
Imballo: sacco 10 kg

Gli altri prodotti Braims utilizzati:



PlusCreme
Codice: 4328
Peso: 5X3kg
Imballo: cartone



Farcifrutta Sottobosco
Codice: 4973
Peso: 3,1kg
Imballo: 6pz x 3,1kg

Farcifrutta Limone
Codice: 4981
Peso: 3,3kg
Imballo: 6pz x 3,3kg

Braims

Divisione della CSM Italia Srl
Via Provinciale Piana, 25 - Loc. Bottagna
19020 Vezzano Ligure (La Spezia)

Servizio Tecnico
800-017066