

OMPPIUMACAREENA

2400162 / Macarons-mix **1000 g**

Vesi **180 g**

1440 / Väri vihreä **20 g**

F00046 / Kaneli jauhettu

33126 / Valmis kreemi luxus **500 g**

KK13021 / Vihreä omenapasta **55 g**

Taikina lämpötila **25–30 °C**

Sekoitus aika **5 min**

Tyllä **10 mm**

Kuoren halkaisija **n. 35 mm**

Kuorien kuivatus **20–30 min**

Paistoaika **11 min**

Paistolämpötila **150 °C**

Punnitse macarons mixin ainekset pataan ja sekoita lavalla. Annostele seos massapussiin ja pursota kiekkoiksi, varo jättämästä huippua pursottaessa. Ripottele kanelia hieman koristeeksi kuorien päälle heti, sillä pinta kuivuu nopeasti. Anna kuivua ennen paistoa ja lopulta paista.

Vaahdota valmis kreemi ja mausta omenapastalla. Pursota täyte kuorien väliin.



CONDITE