

VADELMA MACARONS

Macarons kuori:

2400162 / macarons-mix **1000 g**

Vesi **180 g**

1442 / väri punainen **20 g**

Täyte:

2400166 / chococream frutti rossi

2200003 / vadelmamarmeladi

Taikinalämpötila **25-30°**

Seikoitus aika **5min**

Tyllä **10mm**

Kuoren halkaisija **n.35mm**

Kuorien kuivatus **20-30min**

Paistoaika **11min**

Paistolämpötila **150°**

Leivontaohje:

Punnitse macarons mixin ainekset pataan ja sekoita lavalla. Annostele seos massapussiin ja pursota kiekkoiksi, varo jättämästä huippua pursottaessa. Anna kuivua ennen paistoa ja lopulta paista.

Täyttäessä, pursota Chococream frutti rossi -täytettä "renkas" kuoren reunoille. Pursota sen jälkeen vadelmamarmeladia renkaan keskelle.



CONDITE