



MACARONS

GOLD CUP MARGARINEN
UND SIEDEFETTE ENTHALTEN
HOCHWERTIGE ZUTATEN UND
BIETEN HERVORRAGENDE
VERARBEITUNGSEIGENSCHAFTEN.

WIR BIETEN IHNEN INSPIRIERENDE
KONZEPTE FÜR
IHREN GESCHÄFTSERFOLG.

**NACH DIESEM GOLD
HABEN SIE GESUCHT**



MACARONS

HERSTELLUNG MACARONS

- Eiklar, Zucker und Salz schaumig schlagen. Puderzucker und gemahlene Mandeln vermischen und sieben. Anschließend unter den Eischnee heben.
- Je nach Wunsch die Masse mit Lebensmittelfarben einfärben.
- Mit einer 9er Lochtülle auf mit Backpapier belegte Bleche oder Macaronmatten aufdressieren (Ø 3 cm)
- Vor dem Backen ca. 45 Min. „antrocknen“ lassen.
- Nach dem Erkalten auf die Hälfte der Macarons die gewünschte Creme aufspritzen und den Deckel aufsetzen.

- Backtemperatur: ca. 160°C Etage
- Backzeit: ca. 15 Min. bei offenem Zug

HERSTELLUNG CREME ZITRONE

- Die GOLD CUP Chanty Deco bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 4-5 Minuten aufschlagen.
- Das Sahnestandmittel mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb und dem Puderzucker verrühren und zum Schluss unter die Creme laufen lassen (ggf. Anwendungsempfehlung für Zitronenabrieb/Aroma beachten).



GOLD CUP CHANTY DECO

ZUTATEN MACARONS

270 G EIKLAR
90 G ZUCKER
2 G SALZ
600 G PUDERZUCKER
330 G MANDELN GEMAHLEN
LEBENSMITTELFARBE
(PULVER)

1292 G GESAMT

ZUTATEN FÜR DIE ZITRONENCREME

1000 G GOLD CUP CHANTY DECO
250 G ZITRONENSAFT
200 G SAHNESTAND
100 G PUDERZUCKER
20 G ZITRONENABRIEB/
NATÜRLICHES AROMA

1570 G GESAMT

Weitere Rezepte für Cremefüllungen unter www.vandemoortele.com