

Macarons



Bezeichnung	Menge	ME
Eiweiß	0,270	KG
Salz	0,002	KG
Zucker	0,090	KG
Puderzucker	0,600	KG
Mandel, fein gemahlen	0,330	KG
Herstellung	Eiklar, Salz und Zucker zu einer Schaummasse schlagen. Puderzucker und fein gemahlene Mandeln gut vermischen und sieben. Danach unter die Schaummasse heben. Je nach Wunsch die Masse mit Lebensmittelfarben einfärben (Pulverfarben). Mit einer 9er Lochtülle ca. 3 cm Ø Tupfen aufdressieren. Mindestens 45 Minuten antrocknen lassen.	
Backen	Im Umluftofen backen. Ofentemperatur: 160°C Backzeit: ca. 11 Minuten	
Fertigstellung	Mit Konfitüre, Buttercreme oder Ganache füllen (ca. 5 g Füllung je Macaron).	
Gesamtteiggewicht:		1,292 KG