

MACARON COCO

Préparation pour petites pâtisseries à base de noix de coco rapée (37,2% env.)

Cette préparation vous permettra de réaliser de délicieux rochers et petites pâtisseries au bon goût de noix de coco.



Macaron Coco
Référence 12218.05
Carton de 2 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.

CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE :

COMPLET Macaron Coco _____ 1 000 g
Eau à 30°C _____ 250 g

Mélanger ensemble à la feuille, le mix et l'eau 1 min à petite vitesse puis 8 min à moyenne vitesse.

Laisser reposer 15 min.

Dresser sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Cuisson : 18 min à 190°C, four entrouvert.

Pour plus de brillant, évacuer la buée pendant le temps de cuisson.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79

contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques