

# KOMPLET Makaroniki Migdałowe



## Podstawowe zalety:

- Łatwa, szybka i powtarzalna technologia przygotowania pysznych, oryginalnych ciasteczek francuskich Amande.
- Krucha, delikatna konsystencja.
- Wystarczy zmiana kremu lub barwnika by zachwyć Klientów magią kolorów i smaków.



## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Makaroniki Migdałowe</b>	1.000 g
woda (ok. 40° C)	200 g
łącznie ilość	1.200 g

### Wykonanie:

**KOMPLET Makaroniki Migdałowe** połączyć z wodą.

**czas mieszania:** 1 minuta – pierwszy bieg  
5 minut – trzeci bieg

Powstałą masę wyszprycować w formie małych, okrągłych biszkopików na papier silikonowy lub natłuszczoną blachę. Zostawić do przeschnięcia na 30-50 minut. Następnie upiec.

**czas pieczenia:** 15 minut  
**temp. pieczenia:** 180° C (cug otwarty)



# KOMPLET Makaroniki Migdałowe

MIESZANKA DO PRODUKCJI MIGDAŁOWYCH  
CIASTECZEK Z KREMEM – MAKARONIKÓW AMANDE.



*Zdobrego wypieczenia najlepsze!*