

## Backfertige Makronenmassen

Makronenmasse gewinnt man durch Vermengen von z. B. 1 kg Rohmasse mit 1 kg Grießzucker und Zusatz von etwa 360 g Hühnereiweiß. Mehl oder Puder dürfen nicht zugesetzt werden. Auf Backbleche ausdressediert werden die Makronen bei ca. 180 - 200 °C verbacken.

### Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken  
relative Luftfeuchte: max. 60 %



MB Mandelmakronenmasse  
backfertig

Vorzügliche, dressierfertige Makronenmasse, die tadellose Mandel-Gebäcke garantiert. Sie wird in Eimern geliefert und sollte möglichst frisch verbraucht werden.

PBB Persipannakronenmasse  
backfertig

Vorzügliche, dressierfertige Persipannakronenmasse, die tadellose Gebäcke garantiert. Vielfach wird sie auch für Gebäckfüllungen verwendet. Sie wird in Eimern geliefert und sollte möglichst frisch verbraucht werden.



HMB Haselnußmakronenmasse  
backfertig

wird aus Levantiner Haselnusskernen hergestellt. Sie ist vollständig backfertig und ergibt wohlschmeckende Haselnußmakronen sowie andere Haselnußgebäcke und Haselnußfüllungen in Feinbackwaren.