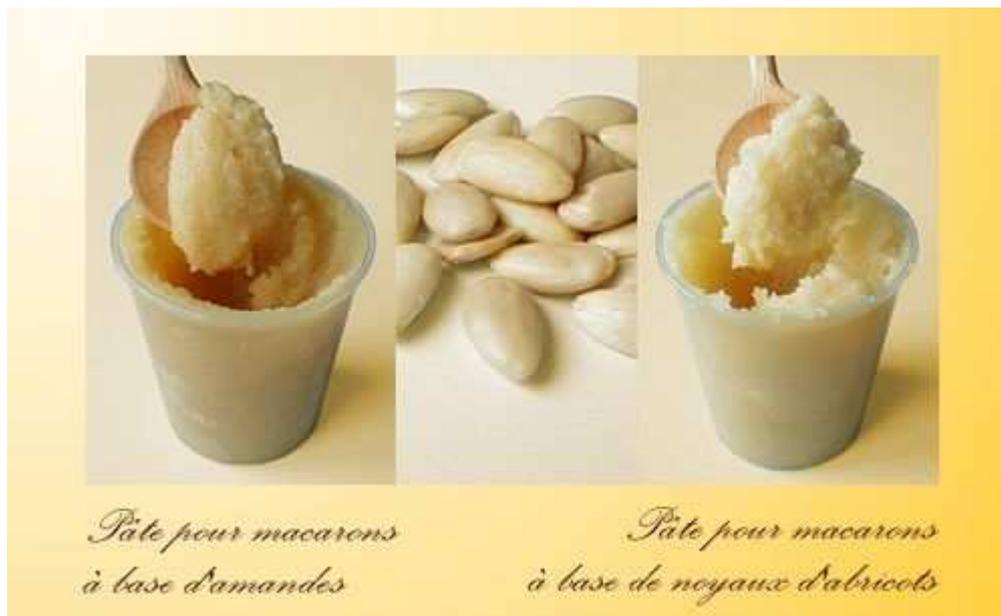


## Pâtes à macarons pour passage au four

La pâte à macarons est obtenue à partir de 1 kg de pâte d'amandes brute, 1 kg de sucre et 360 g de blanc d'oeuf (oeuf de poule). Il est interdit d'ajouter de la farine ou de la fécule. Les macarons sont dressés sur des plaques de cuisson et cuits au four à 180°-200°C.

### Stockage:

frais (18°C au maximum), à l'abri de la lumière, s ec  
humidité relative de l'air: 60 % au maximum



MB Pâte pour macarons  
à base d'amandes

Excellente pâte à macarons prête à être dressée ; elle garantie des résultats parfaits pour les pâtisseries aux amandes. Elle est livrée dans des seaux et doit être conservée si fraîche que possible.

PBB Pâte pour macarons  
à base de noyaux d'abricots

Excellente pâte à macarons prête à être dressée ; elle garantie des résultats parfaits pour les pâtisseries. Elle est souvent utilisée pour les fourrages et est livrée dans des seaux et doit être conservée si fraîche que possible.



*Pâte pour macarons à base de noisettes*

HMB Pâte pour macarons  
à base de noisettes

Pâte faite avec des noisettes Levantine.  
Elle est prête pour le passage au four et donne de savoureux  
macarons aux noisettes, gâteaux aux noisettes et fourrages aux  
noisettes pour la pâtisserie fine.