

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 ausdressed werden die Makronen bei ca. 180 - 200 °C verbacken.



Lagerung

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

Produkte

MB MANDELMAKRONENMASSE BACKFERTIG

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

PBB PERSIPANMAKRONENMASSE BACKFERTIG

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