

Makronenmassen

Makronenmasse gewinnt man durch Vermengen von z. B. einem Kilogramm Rohmasse, einem Kilogramm Grießzucker und etwa 360 Gramm Hühnereiweiß. Mehl oder Puderzucker dürfen nicht zugesetzt werden. Auf Backbleche ausdressiert werden die Makronen bei ca. 180 °C bis 200 °C verbacken.



Lagerung

Kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken

Relative Luftfeuchte: max. 60 %

Produkte

MB MANDELMAKRONENMASSE, BACKFERTIG

Vorzügliche, dressierfertige Makronenmasse, die tadellose Mandelgebäcke 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.