



Product Information

Produkt: Product:	MACARONS Artikel Nr.:/ Article no.: 1495905
Produkt-Beschreibung: Product-Description:	<p>Pulverisiertes Feinbackmittel zur Herstellung von Macarons.</p> <p>Powdered fine baking ingredient for the production of Macaron.</p>
Einsatzbereiche : Application:	<p>Zur Herstellung von Macaron Schalen.</p> <p>For the production of Macaron</p>
Dosierung/Rezeptur Dosage:	<p><u>Für ca. 240 Macaron Schalen /</u> <u>For approx. 240 Macaron:</u></p> <p>1000 g Macarons 190-200 g Wasser 20°C / water 20°C</p> <p>Alle Zutaten ca. 4 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang aufschlagen. Mix all ingredients for approx. 4 minutes at medium speed.</p> <p>Die Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren. Pipe the batter with a tupe onto trays.</p> <p>Die Macarons ca. 30 Minuten antrocknen lassen. Let the Macarons set for approx. 30 minutes.</p> <p>Backtemperatur / Baking temperature: 150°C</p> <p>Backzeit / Baking time: approx. 18-20 min.</p>

Produkt: Product:	MACARONS Artikel Nr.:/ Article no.: 1495905
Wichtige Verkaufsargumente:	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Herstellung von Macarons • Macarons wie nach traditioneller Herstellung • Feingebäck mit Mandelmehl
Important Sales Arguments:	<ul style="list-style-type: none"> • Easy and safe production of Macarons • Macarons results like traditionall preparation • Fine pastry with almond powder
Grenzwerte:	Absteifzeit von ca. 30 Minuten einhalten und nicht zu heiß backen.
Product Limitations:	Observe setting time of approx. 30 minutes and don't bake too hot.
Export Verpackung Export Packaging	5 kg Karton mit 5 Beuteln à 1 kg 5 kg carton with 5 bags à 1 kg
Lagerbedingungen:	max. 20°C, trocken, verschlossen, im Originalgebinde, vor Frost, Wärme und direkter Sonneinstrahlung schützen
Storage Conditions:	max. 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat, and direct insolation
Zolltarifnummer: Customs Duty No.:	2106 9098