BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería, Pasteles

EVENTO

Día de la Madre

MACARRONES PARA MAMÁ

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Merengue Plus Bakels	0.300
Agua	0.125
Harina de Almendras	0.170
Azúcar impalpable	0.153
	Peso total: 0.748

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Avellana Cream Bakels	0.200
	Peso total: 0.200

MÉTODO

Base

-Incorporar el agua y luego la Merengue Plus en el bowl de la batidora, mezclar con batidor en velocidad lenta 1 min y seguir batiendo en velocidad alta durante 8 minutos.

-Reservar 250 grs de Merengue Plus reconstituido en un bowl aparte. A éste, incorporar azúcar impalpable y luego harina de almendras cernida.

-Batir manualmente de forma envolverte.

- Colorear a gusto con colorante alimentario a base de agua.

- Utilizar molde de Silpat o lámina de silicona, diámetro de 4 cms.
- Verter la mezcla en una manga con boquilla lisa y manguear copos entre 8 a 9 gramos.
- Dejar reposar 15 - 20 min a temperatura ambiente, hasta que tome un color opaco y un poco seco en la superficie.
-Hornear a 165° C por 15 a 17 minutos.

Relleno

- Utilizar una manga y una boquilla lisa.
-Inyectar Relleno Cremoso Avellana con 5 gramos por cada unidad de macarrón.

(Receta para 40 unidades)