

MACARONS NOIX DE COCO 127

Préparation pour macarons à la noix de coco.

La facilité de mise en œuvre et la qualité indéniable des macarons obtenus sont les atouts de cette préparation. Le moelleux et la parfaite conservation complète la description de Mélis macarons noix de coco.

Ingrédients

Sucre, noix de coco râpée (36 %), amidon modifié, farine de riz, *poudre de blanc d'oeuf, poudre de lait écrémé*, sel.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10 kg : 380 pièces de 30 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »



Recette standard

Macarons noix de coco : 1000 g
Eau (40°C): 250 g

Recette « craquelé »

Macarons noix de coco : 1000 g
Eau (50°C) : 200 g
Blancs d'oeufs : 75 g

Mode d'emploi

Mettre Macarons noix de coco dans la bassine du mélangeur, verser l'eau.

Faire tourner 10 min en 2^{ème} vitesse avec la feuille.

Dresser sur papier salamandre à la douille des pièces de 20 à 40 g.

Saupoudrer de sucre glace laisser croûter 15 min.

Cuire 20/25 min à 180°C.

Mettre Macarons noix de coco dans la bassine du mélangeur, verser l'eau.

Mélanger 2 min en 1^{ère} puis ajouter les blancs d'oeufs et continuer 8min en 2^{ème} vitesse.

Dresser sur papier à la douille

Cuire sur plaque 20 min à 180°C.

Mouiller le dessous des papiers pour décoller les macarons et les accoler deux à deux

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008