

Makrooni-pulgakomm

~110 tk



Põhiresept:

1,000 kg **Macarons**, küpsetussegu
mandlimakroonide valmistamiseks

0,200 kg vesi

➤ Segada aineid keskmisel kuni kiirel käigul ~4 minutit.

Valmistamine:

- Pritsida erinevad kujundid küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Lasta ~45 minutit seista.
- Küpsetada ~150 °C juures 18 minutit sahtelahjus või ~130 °C juures 18-19 minutit kuumaõhuahjus.
- Jahtunud makroonid panna kokku täidisega (tume või valge **Schokobella**, **Schokobellaga** valmistatud šokolaadikreem, vahustatud **Bellanossa**, **dessertpastaga** maitsestatud võikreem, **nugatid**).
- Täidetud makroonid torgata šokolaadi- vms pulga otsa.
- Kaunistada nagu pildil.