

PASTRY

Five Star Chef

PreGel

@PreGel



Macaron Mix

*from
our
family
to
yours*

www.pregelfamily.com

PreGel

Your passion. Our ingredients.

www.pregel.com

info@pregel.com



SCHOOL OF GELATO & PASTRY

www.pregeltraining.com

Macaron Mix

Gluten Free

Eleganti e sfiziosi, i macarons rappresentano l'eccellenza della pasticceria francese. Piccole prelibatezze che conquistano anche i palati più esigenti grazie ad infinite combinazioni di colori e sapori.

Per impreziosire la vostra vetrina con queste delicate specialità, PreGel **Five Star Chef** propone **Macaron Mix**, un prodotto completo e pronto all'uso, estremamente pratico da utilizzare, per ottenere in poco tempo macarons sempre perfetti da farcire e personalizzare con creatività.

Ingredienti:	
Macaron Mix	1 Kg
Acqua calda (50°C)	190 g*

Procedimento:

- ★ Versare il prodotto in planetaria ed aggiungere gradualmente l'acqua calda (50°C) mescolando con attrezzo a foglia a velocità medio-alta per 3-4 minuti. Colorare a piacere con coloranti alimentari in polvere.
 - * Qualora il prodotto non risultasse abbastanza fluido da garantire la tipica lucidità in superficie, aggiungere poco alla volta fino a 20-30 g di acqua per ogni Kg di polvere.
- ★ Dressare l'impasto con sac a poche sull'apposito tappetino in silicone per macarons.
- ★ Lasciar riposare per almeno 60 minuti a temperatura ambiente, così da consentire la formazione di una pelle liscia in superficie.
 - N.B.: il tempo di asciugatura può variare in base al livello di umidità dell'ambiente. Come regola generale, più è asciutta la superficie, migliore risulterà il prodotto una volta cotto.
- ★ Cuocere in forno statico o ventilato a 135°C per circa 18-20 minuti con valvola chiusa.
- ★ Lasciar raffreddare i macarons, quindi farcirli con la ganache.
- ★ Conservare i macarons farciti in frigorifero a +4°C per 3-4 giorni massimo.

GANACHE CLASSICA

Ingredienti:	
Vellutina®	1 Kg
Panna (65°C)	400 g

Procedimento:

- ★ Sciogliere la Vellutina® nella panna calda (65°C).
- ★ Emulsionare con un mixer ad immersione.
- ★ Lasciar raffreddare in frigorifero per almeno un'ora prima di utilizzare come farcitura.

GANACHE MONTATA

Ingredienti:	
Vellutina®	400 g
Panna (45°C)	1 L

Procedimento:

- ★ Sciogliere la Vellutina® nella panna calda (45°C).
- ★ Emulsionare con un mixer ad immersione.
- ★ Lasciar stabilizzare in frigorifero per 24 ore.
- ★ Montare leggermente in planetaria con la frusta ed utilizzare come farcitura.

Codice	Prodotto	Confezionamento	Dosaggio	Note
33124	MACARON MIX	4 sacchetti x 2 Kg	1Kg / 190 g acqua	SG, H, SOP

SG: SENZA GLUTINE H: HALAL SOP: SENZA OLIO DI PALMA

Con un sacchetto di prodotto si ottengono circa 360 gusci (di diametro 30mm) pari a 180 macarons completi.