

Rezeptidee

....frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Rezeptnummer: 1005

Zimt-Orangen-Makronen

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
06001	KESSKO MMB Mandelmakronenmasse	1000 g	Alle Zutaten 2-3 Min., mit dem Flachrührer, im Kessel laufen lassen.
05006	KESSKO Zimtfüllung	200 g	
19170	KESSKO Backaroma Orange Premio	20 g	
GESAMT Makronenmasse		1.220 g	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge
01051	KESSKO Bonn Chip 58/42/38	n. B.

Herstellung

Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle, in gewünschter Größe, aufdressieren.

Die Makronen etwas antrocknen lassen (je länger, je schöner das Aussehen nach dem Backen).

Nach dem Backen und Auskühlen mit temperierter Schokoladenkuvertüre absetzen und zum Schluss dünn filieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190°C Ober/Unterhitze (Etagenofen)

Backzeit: ca. 18-20 min