

Da consumarsi entro la fine di: / Best before end:
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
2013 2014 2015 2016

LOTTO | BATCH:

Pavoni Italia S.p.A.
via E. Fermi s.n. - 24040 Suisio (BG)
T. +39 035 4934111
F. +39 035 4948200
www.pavonitalia.com
info@pavonitalia.com



Prodotto nello stabilimento di Rieti

MACARONBN

INGREDIENTI: Zucchero, farina di mandorle(28%), albume d'uovo in polvere, amido di mais modificato, emulsionante(E475, E471), latte scremato in polvere, sale, aromi:vanillina.

INGREDIENTS: Sugar, almond flour (28%), white egg powder, corn starch modified, emulsifier (E475, E471), skimmed milk powder, salt, flavoring: vanillin.

RICETTA PER 100 MACARONS COMPLETI

MIX MACARON GR. 500
ACQUA CALDA 110/120°C GR. 100

PROCEDIMENTO:

1 mettere gli ingredienti in una planetaria o mixer e fate girare a velocità media per 5 minuti utilizzando la frusta oppure la foglia.

2 mettete il prodotto ottenuto in un sac a poche ed erogate piccole quantità su un tappetino in silicone Pavoni Spv o su un foglio di carta da forno formando delle piccole rondelle di circa 3 cm di diametro distanziate tra loro di circa 2 cm l'una dall'altra.

3 lasciate riposare per 60/90 minuti affinché si formi una crosticina (toccandoli, la pasta non deve appiccicarsi al dito)

4 mettete in forno: forno statico 150°C per 12/15 minuti; forno ventilato 135°C per 12/15 minuti.



NEUTRO

Peso netto
Net weight
500 gr

conservare in luogo fresco e asciutto
Uso professionale

Keep it in cold and dry place.
Professional use only

RECIPE FOR 100 FULL MACARONS

MACARON MIX GR. 500
HOT WATER 110/120° C GR. 100

HOW TO DO

1 put the ingredients in a planetary or in mixer at medium speed and spin for 5 minutes using the whip or the leaf.

2 put the product in a piping bag and spread out small quantities of product on the Spv silicone pad Pavoni or on a baking sheet paper forming small washers of about 3 cm diameter at a distance of about 2 cm one from other.

3 let stand for 60/90 minutes so that it forms a crust (touching, the dough should not stick to finger)

4 Put in the oven: static oven 150° C for 12/15 minutes; convection oven at 135° C for 12/15 minutes.