



# Macarons

Piccole Delizie da Gustare

Sfziosi, coloratissimi e chic.  
Buonissimi da mangiare, perfetti da regalare.  
In una parola irresistibili.  
I Macarons sono piccoli gioielli dell'arte  
dolciaria francese, arrivati di recente anche  
in Italia per deliziare il palato  
dei clienti più golosi.

**Brains**

# Macarons

## Piccole Delizie da Gustare

Profumati e deliziosamente colorati.

Crocanti piccole delizie con un cuore morbido e dolce. I **Macarons** sono i tipici dolcetti della pasticceria francese, fragranti pasticcini dai mille colori e sapori che con il loro guscio croccante ed il ripieno morbido e colorato hanno sedotto re e regine come Maria Antonietta.

Sulla nascita dei **Macarons** esistono molte leggende ma gli specialisti giurano che, ad inventarli nel millecinquecento, furono raffinati pasticceri italiani giunti a Parigi al seguito di Caterina de' Medici, sposa del Duca di Orleans Enrico II, il futuro re di Francia.

I **Macarons**, oggi vero e proprio fenomeno di moda anche in Italia, sono perfetti in tutte le occasioni, per concedersi una piccola delizia con gli amici o semplicemente da portare a casa.

**Per chi desidera stupire e deliziare i propri clienti, Braims ha studiato appositamente una ricetta versatile e personalizzabile per realizzare con fantasia questi piccoli dolcetti.**



Macarons,  
piccole delizie  
da gustare.





# Macarons

La nostra ricetta

**Ingredienti:**

Delifour	530 g
Zucchero	180 g
Albume	200 g

**Tempo di esecuzione:** 30 - 45 minuti

**Precedimento di preparazione:** in planetaria con frusta fine, montare a neve l'albume e lo zucchero. Con una spatola inserire ed amalgamare il Delifour sbattendolo l'impasto (operazione detta "macaronaggio") fino a farlo diventare lucido e semidenso. Con un sac à poche a beccuccio liscio, dressare quindi i macarons su una teglia ricoperta con carta da forno e lasciare riposare per creare una leggera crosticina. Informare e cuocere a 180°C per 8 minuti circa e lasciare raffreddare.

**Per la farcitura:** montare in planetaria con frusta fine il Plus Creme ammorbidito per circa 15 minuti a media velocità, fino a ottenere una crema morbida e compatta per creare le varie farciture.

-  **Farcitura Frutti di bosco:** 200 g di PlusCreme montata con 200 g di Farcitura Sottobosco frullato.
-  **Farcitura Pistacchio:** 200 g di PlusCreme montata con 60 g di pasta pistacchio.
-  **Farcitura Limone:** 200 g di PlusCreme montata con 200 g Farcitura Limone frullato.
-  **Farcitura Nocciola:** 200 g di PlusCreme montata con 60 g di pasta nocciola.

# Macarons

Piccole Delizie da Gustare



Semilavorato per prodotti di pasticceria da forno, per la produzione di pasta di mandorla. Destinato ad usi professionali.

Codice: 4523

Peso: 10 kg

Imballo: sacco 10 kg

*Gli altri prodotti Brainms utilizzati:*



PlusCreme

Codice: 4328

Peso: 5X3kg

Imballo: cartone



Farcifrutta Sottobosco

Codice: 4973

Peso: 3,1kg

Imballo: 6pz x 3,1kg

Farcifrutta Limone

Codice: 4981

Peso: 3,3kg

Imballo: 6pz x 3,3kg

## Brainms

Divisione della CSM Italia Srl  
Via Provinciale Piana, 25 - Loc. Botagna  
19020 Vezzano Ligure (La Spezia)

800-017066