

FICHE TECHNIQUE		Révision n° : 9
PA2703		MAJ: 01/04/16
		Rédigé par : NS
72 Mini macarons assortis		Page 1/4

Description du produit :

72 mini macarons assortis congelés : 12 macarons vanille, 12 macarons parfum pistache, 12 macarons café, 12 macarons citron, 12 macarons framboise, 12 macarons chocolat.

Mise en œuvre :

Avant dégustation, laisser les macarons 5 minutes à température ambiante.
(Ne pas recongeler un produit décongelé)

Liste d'ingrédients :

Macaron vanille:

Coques (72%) : sucre glace 50,1%, *poudre d'amande 25,0%, blanc d'œuf*, sucre semoule, épaississant : gomme xanthane E415.

Garnitures (28%) : crème au *beurre* à la vanille (*beurre 44,9%, sucre, eau, jaune d'œuf*, extrait de vanille 6,54%, glucose).

Macaron parfum pistache :

Coques (72%) : sucre glace 50,0%, *poudre d'amande 25,04%, blanc d'œuf*, sucre semoule, colorants : E101ii, E133, épaississant : gomme xanthane E415.

Garnitures (28%) : crème au *beurre* à la *pistache* (*beurre 43,7%, sucre, eau, pâte de pistache 9,0% (pistaches vertes, sirop de sucre, eau, arôme), jaune d'œuf*, glucose, colorants : E101ii, E133).

Macaron café:

Coques (72%) : sucre glace 46,7%, *poudre d'amande 24%, blanc d'œuf*, sucre semoule, extrait de café 0,84%, épaississant : gomme xanthane E415.

Garnitures (28%) : crème au *beurre* au café (*beurre 45%, sucre, eau, jaune d'œuf*, extrait de café 5,6%, glucose).

Macaron citron :

Coques (72%) : sucre glace 50%, *poudre d'amande 25%, blanc d'œuf*, sucre semoule, colorant : E101ii, épaississant : gomme xanthane E415.

Garnitures (28%) : crème au *beurre* au citron (*beurre 35,1%, purée de citron sucrée 24,3% (jus de citron avec pulpe, sucre), sucre, eau, jaune d'œuf*, poudre à flan (amidon modifié de maïs, colorants : E160aii, E101i, arôme), glucose).

Macaron framboise :

Coques (72%) : sucre glace 49,9%, *poudre d'amande 24,9%, blanc d'œuf*, sucre semoule, colorant : E120, épaississant : gomme xanthane E415.

Garnitures (28%) : confiture de framboise (brisure de framboise 49,5%, sucre, épaississant : pectine).

Macaron chocolat :

Coques (72%) : sucre glace 49,5%, *poudre d'amande 24,7%, blanc d'œuf*, poudre de cacao 1,8%, sucre semoule, épaississant : gomme xanthane E415

Garnitures (28%) : ganache chocolat (chocolat noir 48,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : *lécithine de soja*, arôme naturel de vanille – 73% de cacao minimum), *crème*, sucre inverti).