

## VARIANTER: UENDELIGE MULIGHEDER



### Ideer til fyld

Ingrediens	Gram	Fremgangsmåde
Chokoladefyldning		
Belcolade Cryst-O-Fil® Blanc eller	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blødgør Belcolade Cryst-O-Fil®</li> <li>• Rør Puratos Classic eller Summum i</li> <li>• Ønskes en let creme kan Belcolade Cryst-O-Fil® piskes op</li> </ul>
Belcolade Cryst-O-Fil® Lait eller	1000 g	
Belcolade Cryst-O-Fil® Noir	1000 g	
tilsæt eventuelt: Puratos Classic variant Puratos Summum variant	50 g 100 g	
Karamelfyldning		
Belcolade Cryst-O-Fil® Blanc eller	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blødgør Belcolade Cryst-O-Fil®</li> <li>• Rør Puratos Deli Karamel i</li> <li>• Ønskes en let creme kan Belcolade Cryst-O-Fil® piskes op</li> </ul>
Belcolade Cryst-O-Fil® Lait	1000 g	
Puratos Deli Karamel	340 g	
Hassel nøddefyldning		
Belcolade Nutocrem	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belcolade Nutocrem røres op med ønsket smag</li> <li>• Ønskes en let creme kan Belcolade Nutocreme piskes op</li> </ul>
Puratos Summum variant	100 g	
tilsæt eventuelt: Puratos Classic variant	50 g	
Frugtfyldning		
Ønskes en frugtfyldning kan der med fordel anvendes en Puratos Topfil variant. Det høje frugtindhold matcher sødmen i macarons perfekt.		

### Fejlfinding

Fejl	Årsager	Afhjælpning
Macaronskaller		
Macaron flyder	Vandet er for koldt	Brug varmere vand
Mat overflade	Vandet er for varmt	Brug koldere vand
Macaron sprækker	For kort røretid	Forlæng røretid
"Bølger" på toppen	For lav temperatur For meget fugtighed i ovnen	Sæt temperaturen op Luft ovnen ud
Macaron falder sammen efter afbagning	For høj temperatur For kort bagetid	Sæt temperatur ned Forlæng bagetid
Belcolade Cryst-O-Fil® fyldning		
Fyldningen vil ikke krystallisere	Fyldningen er opvarmet ved for høj temperatur	Temperer fyldningen igen ved at tilsættes 15 % Cryst-O-Fil®
Sammenlagte macarons		
Blød macaron	Fyldningen har for høj vandaktivitet	Anvend en fyldning med lavere vandaktivitet
Tør macaron	Fyldningen har for lav vandaktivitet	Anvend en fyldning med højere vandaktivitet



# Patis' macaron

TRULY, madly, deeply FRENCH



en fransk delikatesse \*

Patis'Macaron - en ganske simpel metode, som garanterer et uimodståeligt resultat hver gang

Et stykke af himlen - i din butik

For mere information:  
Puratos Nordic A/S • Solkilde Allé 15 • DK-7100 Vejle  
Tlf. +45 7462 2059 • www.puratos.dk

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

**PATISFRANCE**  
SOURCE DE SÉDUCTION

# Patis' macaron

truly, madly, deeply french



Macarons er i dag en af de mest trendy delikatesser blandt konditorelskere. Den lille runde "Petit Four", som er blød og sprød på samme tid, er for mange blevet et symbol på finere fransk konditori.

## EN LØSNING FRA PATISFRANCE®

Patis'Macaron er en konditoriblanding, der gør det enkelt at fremstille macaronskaller, som du selv kan farve og give smag.

### Fremgangsmåde:

- Patis'Macaron: 1000 g** Varmt vand (50-60°C): 200 g + farve
- Mix alle ingredienser med spatel i 4 min. ved høj hastighed.
  - Dejen sprøjtes ud på silikonematte eller bagepapir.
  - Herdovn: 150°C med åbent spjæld. Stikovn: 135°C med åbent spjæld.
  - Bagetid: 20-25 min. Bages på dobbeltplade.
  - Lad skallerne afkøle på dobbeltplade og læg dem samme med ønsket fyldning.

### Fordele:

- Ensartet kvalitet
- Let anvendelig:
  - Kun 2 afvejninger
  - Hurtig produktionstid
  - Muligt at lave én blanding, men flere forskellige farver
- Sensationel smag og konsistens: Sprød udenpå, blød indeni
- Macarons kan fryses med og uden fyld

### Konditorens tips:

For perfekte macarons skal du holde et skarpt øje med temperaturen og bagetiden. For at opnå smukke, glatte og runde skaller, skal du være sikker på, at der ikke er restdamp i ovnen. Luft derfor ovnen ud med spjældet åbent i 30 min. inden afbagning. Husk at bage dine macarons på dobbeltplade.



5 kg sæk

## farve: valget er dit

### Farvning af skaller:

Patis'Macaron	1000 g	
Fra lys til prangende	Pulver farve	Flydende farve
	1 g til 5 g	6 g til 20 g
Varmt vand (50-60°C)	200 g	194-180 g

### Kakaoskaller:

Patis'Macaron	1000 g
Varmt vand (50-60°C)	210 g
Kakaopulver	50 g

Ved anvendelse af flydende farve reduceres tilsvarende mængde vand.

## KREATIVITET: FORFØRELSE NÅR DET ER BEDST

De er perfekte til kaffe og te, ideelle som en let og luksuriøs dessert, fremragende til fest - og vindunderlig forførende, når de nydes som snacks.

Ganske enkelt er macarons ren forkælelse for alle og en dejlig delikatesse året rundt.



Så kær:  
Hjerte Macaron



### Så dekorativ:

Macarons er flotte til dekoration af kager  
- Lav dem i de farver du ønsker



### Så elegant:

Du kan bruge mange former for indpakning til dine macarons

## FYLD: OPLEV DEN PERFEKTE SMAG

Belcolade Cryst-O-Fil® er en cremet chokoladebaseret fyldning, som er klar til brug. Den findes i varianterne: Mørk, lys og hvid, som alle indeholder mere end 50% ægte belgisk chokolade fra Belcolade.

### Fordele ved anvendelse af Belcolade Cryst-O-Fil® i macarons:

- Belcolade Cryst-O-Fil® har en lav vandaktivitet, som giver dine færdige macarons en perfekt konsistens og forøger holdbarheden på de sammenlagte macarons
- På frost har sammenlagte macarons med Belcolade Cryst-O-Fil® en holdbarhed på op til 1 år
- Belcolade Cryst-O-Fil® kan piskes op til en luftig fyldning
- Belcolade Cryst-O-Fil® kan tilsættes smagskoncentrat
- Belcolade Cryst-O-Fil er let at håndtere og du får samme resultat hver gang
- Belcolade Cryst-O-Fil® har en holdbarhed på 12 måneder

- Find inspiration til fyldninger på bagsiden af denne folder.

