

RÉALISATION D'UNE MACARONADE - DÉCOR POUR PANETTONES



Pour apporter la touche finale à vos panettones, du visuel, de la texture, du goût.

INGRÉDIENTS

100 g de poudre d'amande ou de noisette
200 g de sucre
120 g de préparation pour crème pâtissière à chaud ancel
120 g de blancs d'oeufs

Mélanger à sec la poudre d'amande ou de noisette, le sucre et la préparation pour crème pâtissière. Incorporer les blancs d'oeufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

A la poche munie d'une douille unie de 6 mm, dresser la macaronade en spirale sur environ 3mm d'épaisseur pour recouvrir les 2/3 de la surface du Panettone. Saupoudrer de sucre glace juste avant d'enfourner.

PRODUITS ASSOCIÉS



Crème Pâtissière à chaud

Préparation en poudre pour Crème Pâtissière à Chaud et Flan Parisien.

Idéale en garniture, texture souple et onctueuse.

Saveur vanille lactée.

Couleur jaune pastel.

Carton de 5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Garniture et montage : éclairs, religieuses, choux, millefeuilles, tartes et tartelettes aux fruits.

Cuisson : flans pâtisseries / parisiens, appareils à tartes, viennoiseries.

Mise en oeuvre

Dosage pour crème pâtissière : 80 g pour 1L de lait + 150 à 200 g de sucre + 1 ou 2 œufs.

Dosage pour flan parisien : 100 g pour 1L de lait + 150 à 200 g de sucre + 1 ou 2 œufs.

Avantages

Excellentes qualités gustatives, ancél étant reconnu comme le spécialiste de la crème pâtissière depuis 1919.

Permet la préparation de pâtisseries appellation « pur beurre ».

Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.