

---



---

# MAKARONIKI

**NOWOŚĆ**



**BRAUN**

## Czym są makaroniki?

To tradycyjne francuskie ciasto, sporządzone z bezy i z mąki migdałowej. We Francji jest dostępna szeroka gama tych produktów. Najbardziej popularne są kolorowe makaroniki o rozmaitych kształtach oraz makaronikowe okręgi wypełnione nadzieniem, które zazwyczaj jest robione z kremu na bazie masła, ganarzu lub dżemu o rozmaitych smakach. Słowo „makaronik” pochodzi z Wenecji i oznacza „delikatne ciasto”. Ta migdałowa beza jest pokryta gładką, chrupiącą i cieniutką jak kartka papieru skórką, pod którą znajduje się miękki i wilgotne wnętrze.

Kremowe nadzienie sprawia, że makaroniki rozpuszczają się w ustach. Ten wywodzący się z Francji przysmak, obecnie stał się światowym trendem.



## MAKARONIKI





## MAKARONIKI

### Receptura bazowa

\_\_\_\_\_ 1 000 g **Makaroniki**  
 \_\_\_\_\_ 180–200 g woda

- Wszystkie składniki wymieszać przez około 4 minuty na średnich obrotach.
- Ciasto szprycować okrągłą tulką (około 5 g każdy).
- Makaroniki odstawić na około 30 minut przed włożeniem do pieca.

### Sposób pieczenia

- W piecu obrotowym piec w temperaturze 150°C przez około 18-19 minut (z minimalną cyrkulacją powietrza).
- W piecu wsadowym piec w temperaturze 155°C przez około 18 minut.
- W piecu konwekcyjnym piec w temperaturze 130°C przez około 14-15 minut.

### Wydajność

Z 1 200 g ciasta otrzymamy około 240 makaroników.

### Nadanie smaku nadzieniom:

Smak	Nadzienie	Produkt aromatyzujący	Dozowanie na kg nadzienia
<b>Malina</b>	Bianka (Soft)	Pasta Malina Cresco	70 g
<b>Cytryna</b>	Bianka (Soft)	Pasta Cytryna Cresco	70 g
<b>Pomarańcza</b>	Bianka (Soft)	Pasta Pomarańcza Cresco	70 g
<b>Czekolada</b>	Schokobella Krem Czekoladowy Ciemny	—	—
<b>Orzech laskowy</b>	Schokobella Krem Czekoladowy Biały	Pasta Orzech Laskowy Piemonte Cresco	100 g
<b>Pistacja</b>	Bianka (Soft)	Pasta Pistacja Pistacchio Originario Cresco	100 g
<b>Mocca</b>	Bianka (Soft)	Pasta Mocca Martin Braun	70 g
<b>Cointreau</b>	Schokobella Krem Czekoladowy Ciemny	Likier Cointreau	100 g
<b>Rum</b>	Schokobella Krem Czekoladowy Ciemny	Rum	70 g
<b>Amaretto</b>	Bianka (Soft)	Likier Amaretto	100 g

### Barwienie makaroników

Ciasto może być barwione za pomocą barwników spożywczych oraz wyciągami owocowo-warzywnymi.

**Rada:** Najpierw rozpuść barwnik w wodzie, potem dodaj ciasto i wymieszaj.

### Receptura bazowa na nadzienie Bianka lub Bianka Soft

\_\_\_\_\_ 1 000 g **Bianka** lub **Bianka Soft**  
 \_\_\_\_\_ 1 000 g miękkie masło  
 \_\_\_\_\_ 500 g zimna woda

- Ubić Biankę/ Biankę Soft z masłem.
- Powoli wlać wodę.
- Ubijać przez około 10 minut.

### Receptura bazowa na nadzienie z Schokobella:

\_\_\_\_\_ 1 000 g **Schokobella Krem Czekoladowy Ciemny** lub **Biały**  
 \_\_\_\_\_ 500 g Butter

Składniki ubić na puszystą masę.

## Sposób przyrządzania, przechowywania i wykończenia

Aby otrzymać optymalne rezultaty należy dokładnie przestrzegać receptury i zwrócić baczną uwagę na dozowanie składników, przestrzeganie czasu i temperatury pieczenia.

- Czas pieczenia musi być przestrzegany, ponieważ inaczej makaroniki mogą popękać.
- Po wypieczeniu, należy je ostudzić, napętnić nadzieniem i przechowywać w chłodnym miejscu.
- Po wystudzeniu produkty mogą być mrożone.

## Pomysły na dekoracje makaroników:

- Można je posypać kakao lub kawą przed pieczeniem.
- Dekorować za pomocą Vaniletta polewa o smaku białej czekolady, Chocolatte polewa o smaku gorzkiej czekolady i/lub Gold Sparkle.
- Oprószyć pistacjami, migdałami, płatkami kwiatów, Posypką Czekoladową Pailletten.
- Szprycować w inne kształty (np. końcówką z gwiazdką).

# MAKARONIKI

## Pobierz

- logo
- plakat
- display
- cover trailer
- gift-tag

Do pobrania pod linkiem:  
[www.mbg-macaron.com](http://www.mbg-macaron.com)



# MAKARONIKI

# MAKARONIKI



**MARTIN BRAUN Sp. z o.o.**  
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4A  
tel.: 22 814 52 59, 814 52 95;  
fax: 22 814 33 51  
info@martinbraun.pl  
[www.martinbraun.pl](http://www.martinbraun.pl)

Przedstawiciele regionalni:  
Region Północny 602 360 971  
Region Południowy 604 949 861  
Region Centralny 600 966 328  
Region Zachodni 604 518 379

Technolodzy cukiernicy:  
Region Północny 602 574 233  
Region Południowy 600 821 403  
Region Centralny 602 304 256  
606 765 110  
Region Zachodni 600 940 065

Technolodzy piekarze:  
Region Północny 696 019 078  
Region Południowy: 696 028 124

A company of  
**MARTIN BRAUN • GRUPPE**