

Macaron Cake-Pops



NEU! Macarons – jetzt auch am Stiel!

Betriebsrezept: 120 Stück

| | | | |
|-------|-----------|---------------------|--|
| _____ | 1000 g | Macarons | Die Zutaten mit grober Rute im mittleren bis schnellen Maschinengang 4 Minuten aufschlagen. |
| _____ | ca. 200 g | Wasser, 25 °C–35 °C | |

Füllung

| | | | |
|-------|-------|-------------------|----------------|
| _____ | 600 g | Bellanossa | ▶ aufschlagen. |
|-------|-------|-------------------|----------------|

Dekor

| | | |
|-------|-------|---------------------------|
| _____ | 500 g | Schokobella |
| _____ | 200 g | Blütenraspeln weiß |

Backtechnik

- Im Etagenofen bei ca. 150 °C, ca. 18 Minuten backen.
- Im Stikkenofen bei ca. 150 °C, ca. 18–19 Minuten backen.
(Umluft auf kleinster Stufe)
- Im Ladenbackofen bei ca. 130 °C, ca. 14–15 Minuten backen
(Umluft auf kleinster Stufe)
- Tipp: Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech arbeiten.

Herstellung

- Die Macaron-Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück)
- Die aufdressierten Macarons ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen haben (ansonsten können die Macarons reißen).
- Abbacken.
- Nach dem Backen die Macarons abkühlen lassen.
- Die abgekühlten Macarons mit **Bellanossa** füllen und mit einem Stiel, z.B. Eisstiel versehen.
- Anschließend gut durchkühlen lassen.
- Die durchgekühlten „Macaron-Cake-Pops“ mit **Schokobella** überziehen und mit **Blütenraspeln weiß** dekorieren.
- Zum Verkauf in einen „Cake-Pop-Ständer“ stellen.
- Tipp: Alternativ können die Macarons eingefärbt, mit anderen Füllungen gefüllt und wie auf dem Bild ersichtlich unterschiedlich dekoriert werden.



Einfärbung der Macarons

Die Macaron-Masse kann mit Lebensmittelfarben oder färbenden Lebensmitteln (z. B. Rote Bete Pulver) eingefärbt werden. Die Dosierung kann nach Belieben erfolgen und variiert je nach Farbe, gewünschter Intensität und Hersteller.

Tipp: Farbe dem Wasser zufügen und mit dem Macaron-Mix aufschlagen. Bei flüssigen Farben muss die Wassermenge reduziert werden, sodass man insgesamt bei 200 g Flüssigkeit bleibt.

Downloadvorlagen

- „Macaron Cake-Pops“-Logo
- DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller
- Deckenhänger

Downloadvorlagen und weitere Informationen rund um das Thema Macarons finden Sie unter:
www.mbg-macaron.com

Bezugsquellen für
Eisstiele und Cake-Popständer:

z.B. Cardin Deko
www.cardin-deko.de



MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
 Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE