PÂTES A MACARONS

Pour la production de macarons à cuire

Pâte à macarons noisette « Noisiline »	**réf. 241**
Pâte à macarons aux noyaux d'abricots	**réf. 242**
Pâte à macarons amande « Amandel »	**réf. 244**

Avantages produit :

- **Nouvelle recette avec encore davantage de fruits (amandes et noisettes).**
- **Tout simplement meilleur en goût.**
- **Excellente qualité du produit découlant du processus de production (cuisson en cuves rotatives cuivre, cylindres en granit, méthode traditionnelle).**
- **Excellente possibilité de dressage.**
- **Tenue optimale en cuisson pour des utilisations en fourrage et en production de macarons.**
- **Aucun conservateur et garanti sans OGM.**

Unité de vente :
Seau de 12 kg, réf. 244 « Amandel » également disponible en seau de 6 kg.

TARTE MACARONS AMANDE

Basé sur la pâte à macarons à cuire amande réf. 244 « Amandel »

Recette à base de pâte d'amandes Lubeca suprême. Arôme amande très puissant de part la quantité importante de fruits Issus de l'amandier. De structure agréable, malléabilité importante. En outre, ce produit se dresse manuellement et mécaniquement très bien. Très bonne stabilité à la cuisson.

Possibilités d'utilisation du produit:

- Tarte macarons (voir recette-ci contre)
- Cornes de gazelles
- Macarons amande
- Fourrage après cuisson
- Fourrage avant cuisson

Recette : Tarte macarons amande

Fond de tarte :
4 abaisses de biscuit ou (génoise) amande.

Fourrage amande :

1000 g	**pâte d'amandes Lubeca Suprême**	**réf. 014**
400 g	confiture d'abricot	
100 g	sirop de sucre (1 part d'eau, 1 part de sucre)	

Sirop de punchage :

25 g	de Cointreau
50 g	de sirop de sucre (voir ci-dessus)

Décor :
Pâte à macarons amande « Amandel » **réf. 244**

Mise en oeuvre de la recette :

Réaliser une pâte lisse en mélangeant la pâte d'amande suprême, la confiture d'abricot et le sirop de sucre.

Puncher les abaisses de génoise, appliquer la garniture amande/abricot en alternant les couches.

Chemiser le gâteau de fourrage amande.

A l'aide de la pâte à macarons, réaliser le décor à la poche à douille. Flamber au chalumeau.

Napper éventuellement, et appliquer le décor (voir illustration).

Rendement : 2 tartes de 16 cm de diam ou 1 tarte de 26 cm de diam.

PÂTE A MACARONS NOISETTE

Pâte à macarons noisette à cuire “Noisiline” réf. 241

Pâte à macarons « Noisiline ». Goût noisette agréable ayant comme origine les côtes de la mer Noire Turque. Structure et finesse moyenne, se travaille très bien. Peut se dresser de manière manuelle ou mécanique. Très bonne tenue à la cuisson.

Utilisations possibles :

- Bâtons à la noisette (voir recette ci-dessous).
- Macarons à la noisette.
- Intérieurs de chocolat base pâte de noisettes.
- Fourrage viennoiserie (pains au raisin, croissants, moulins à vent etc.)

Recette et mise en œuvre des bâtons à la noisette :

Réaliser des portions de 30-50 g de pâte de noisette et leurs donner une forme de bâtons. Les rouler dans des **noisettes blanchies et effilées réf. 461.**

Passer au four à une température de 190-200 °C, pendant environ 15-20 mintes. Après refroidissement, tremper chaque extrémité dans du **chocolat de couverture au lait noble 40% réf. 759.**

PÂTE A MACARONS AUX NOYAUX D'ABRICOTS

Pâte à macarons aux noyaux d'abricots réf. 242

Pâte à macarons de haute qualité, confectionnée avec les meilleurs noyaux d'abricots. Structure semi ferme, permettant de dresser le produit manuellement et mécaniquement. Très bonne tenue à la cuisson.

Possibilités d'utilisation :

- Production de petits fours.
- Fourrage pour viennoiseries.
- Production de gâteaux à cuire.
- Préparations de petits gâteaux de Noël.

Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG · Albert-Einstein-Straße 64 · D-23617 Stockelsdorf/Lübeck
Telefon +49(0)451/49848-0 · Telefax +49(0)451/4992337 · www.lubeca-marzipan.de · e-mail zentrale@lubeca-marzipan.de
Lubeca en France · Tél. 03 88 18 90 00 · Fax 03 88 20 15 45