

MON MACARON (IREKS MON MACARON)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa		
IREKS MON MACARON	100	1.000 g
Água morna (aprox. 35°C)	15	180 ml
Recheio base p/ 1 kg de IREKS MON MACARON		
Leite condensado	100	425 g
Manteiga sem sal	5,9	25 g
Gemas peneiradas	10,6	45 g

MON MACARON (IREKS MON MACARON)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Massa:

- Adicionar o produto IREKS na batedeira e em seguida a água (se desejar usar corante, adicionar junto com a água);
- Bater por 4 minutos na velocidade 3 com o batedor tipo globo;
- Pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente;
- Fornear em forno turbo a 120°C ou em forno lastro a 140°C por aproximadamente 25 minutos;
- Após frio, rechear unindo duas partes.

Recheio base:

- Misturar e cozinhar todos os ingredientes em fogo médio, mexendo sempre até soltar da panela.

Material Utilizado:

- Batedeira (3 velocidades);
- Manga de confeitar;
- Forno.

Rendimento:

- Massa: 1062 g de MON MACARON ou 200 unidades de 5,3 g (massa sem recheio);
- Recheio: 406 g ou 4 g para cada MON MACARON.

Quebra:

- Massa: 10%
- Recheio: 18%

Validade depois de pronto:

- 05 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


**IREKS
DO BRASIL**