

5

FAI DEI DISCHETTI DI 3 CM
DISTANTI 3 CM TRA LORO.



NE ESCONO 18

6

CROÛTAGE



LASCIALI SECCARE 3 H

Per farcirli puoi fare questa semplice crema:

100 G



CREMA
ALLA
NOCCIOLA

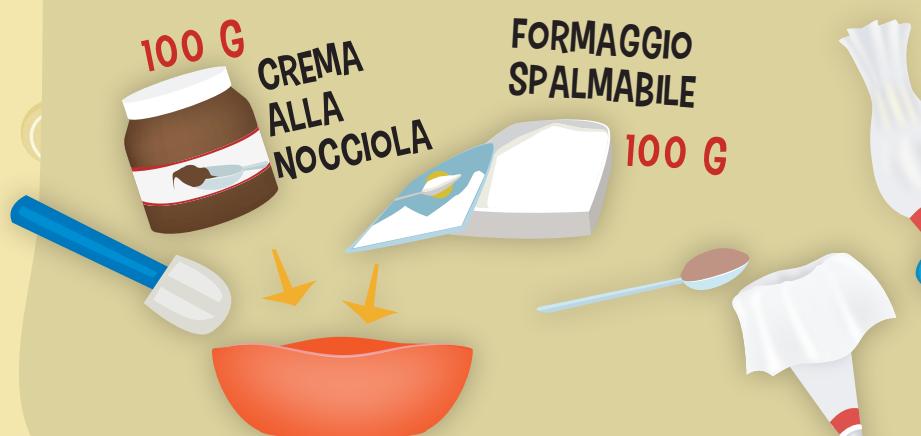
FORMAGGIO
SPALMABILE

100 G



9

LASCIALI RIPOSARE
PER UN'ORETTA
PRIMA DI FARLI
ASSAGGIARE :)



4



CARTA DA FORNO



usa
beccuccio
liscio

7



140°

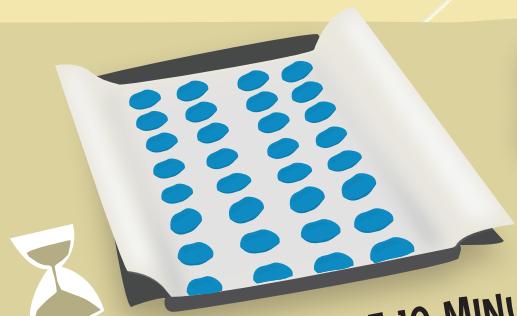


11'



dove fare la crosticina

8



LASCIALI FREDDARE 10 MINUTI

se non si staccano, spruzza un po'
d'acqua sotto la carta da forno!



MACAROON

INGREDIENTI

UOVA
3

3 giorni prima
di fare i macaron
separa i tuorli
dagli albumi
(e tienili in frigo).



puoi fare la
crema
pasticcera
con i tuorli

ALBUMI
75 G



ZUCCHERO
100 G



100 G
ZUCCHERO
A VELO



FARINA 100 G
DI MANDORLE



COLORANTE IN GEL



DIFFICOLTÀ



SLURPOSITÀ



COMMENTI



1

POCO ALLA VOLTA



dovresti poter rivoltare
la ciotola
senza far cadere la meringa



cuffetti



2



3

MACARONAGE

