



# Marguerite

*Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten*

## Genießen auf französische Art



*Der Spezialmassenmix Marguerite Macaron*  
*Für typisch französische Macarons*

In Frankreich bereits seit 1919 Partner der Konditoren, teilt die Marke Marguerite jetzt auch in Deutschland mit ambitionierten Gebäck-Künstlern wie Ihnen die Leidenschaft für die Konditorei und den Anspruch an die exzellente Qualität der Zutaten.





# Marguerite

*Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten*

## FRANZÖSISCHE MACARONS ZAUBERN



In Marguerite Macaron steckt die ganze Erfahrung französischer Konditoreikunst. Einer der wichtigsten wertgebenden Bestandteile ist die erlesene Auswahl besonders fein vermahlener Mandeln. Diese Mandeln sind der Faktor, der den feinen Qualitätsunterschied von Marguerite Macaron entscheidend ausmacht. Marguerite Macaron bietet höchste Verarbeitungssicherheit vereint mit hervorragender Qualität.

Mit Marguerite Macaron erschaffen Sie Macarons, die eine gleichmäßig ebene, leicht krosse Oberfläche und einen typisch weich-saftigen Kern besitzen. Eine leichte Mandelnote verfeinert den Geschmack. Den typischen „Fuß“ werden Sie auch bei diesen Macarons vorfinden.

*Typisch französische Macarons mit leicht  
krosser Oberfläche und weichem Kern*

*Mit unterschiedlichen Farben und  
Füllungen zu individualisieren*

*Für die rationelle Herstellung*

### *Individuell und rationell zugleich*

#### **MARGUERITE MACARON**

Durch die Zugabe von unterschiedlichen Farben können Sie Ihre Macarons ideal individualisieren. Der Einsatz unterschiedlicher Füllungen erweitert diese Variationsmöglichkeiten zusätzlich.

In einem geschlossenen Behälter können Macarons, die mit Marguerite Macaron hergestellt wurden, über einen längeren Zeitraum eingefroren werden, ohne dass die Qualität leidet.

Damit bietet Marguerite Macaron die perfekte Kombination aus individuellem Variantenreichtum und rationeller Herstellung.



# Macarons



## Macaron

Marguerite Macaron mit heißem Wasser (50 °C) 1 Minute auf Stufe 1 mit einem Schneebesen mischen und 4 Min. auf Stufe 3 aufschlagen.

Mit der gewünschten Lebensmittelfarbe einfärben.

Die Masse mit einer Lochtülle (10–14 mm) auf mit Backtrennpapier belegte Bleche aufdressieren und mit offenem Zug abbacken.

Einwaage: 3,5 cm Ø - ca. 4 g

4,5 cm Ø - ca. 8 g

Etagenofen: 140 °C Oberhitze, 160 °C Unterhitze (auf Unterbleche)

Stikkenofen: 130 °C

Backzeit: 20–25 Minuten

### Zutaten

### Gewicht g

Marguerite Macaron	1.000
Wasser, 50 °C	200

## Buttercreme

Aus den Zutaten eine gekochte Creme herstellen und abkühlen lassen.

Die Butter aufschlagen, Kochcreme zugeben und nach Wunsch aromatisieren.

Marguerite Vanille-Kochcreme	100
Zucker	200
Milch	1.000
Butter	1.000

## Füll-Ganache

Die Sahne aufkochen, die Marguerite Schokolade dunkel, 53 % zugeben und abkühlen lassen.

Sahne	500
Marguerite Schokolade dunkel, 53 %	500

## Füllvarianten

Pistazien-Buttercreme	Ganache
Maracuja-Buttercreme	Mokka-Ganache
Cassis-Buttercreme	Marguerite Stabfour Brombeer
Mokka-Buttercreme	Marguerite Stabfour Himbeer

## Fachlicher Tipp

Die Macarons lassen sich sehr gut zur Lagerung einfrieren.

Nach dem Auftauen bleiben sie 3 Tage in der Kühlung frisch.



*Einfach bestellt, im  
Handumdrehen geliefert*

<i>Produkt</i>	<i>Art.-Nr.</i>	<i>Verpackung</i>	<i>Inhalt</i>
<i>Marguerite Macaron</i>	01428	Sack	4 kg



CSM Deutschland GmbH  
Mainzer Str. 152-160  
55411 Bingen am Rhein  
0421 3502 875  
[www.marguerite.de](http://www.marguerite.de)  
[marguerite@csm baking.com](mailto:marguerite@csm baking.com)

  
**Marguerite**  
*Ihre Kreationen verlangen edle Zutaten*