



Michele Ghisolfi
chef pasticciere cake designer

MACARONS DI PARIGI

525 GR. DI TPT

275 GR. ZUCCHERO AL VELO

200 GR. ALBUME

100 GR. ZUCCHERO

2 GR. HIFOAMA (PROTEINE DEL LATTE)

PROCEDIMENTO:

SETACCIARE IL TPT CON LO ZUCCHERO AL VELO.

MONTARE L'ALBUME A BEC D'OISEAU CON L'HIFOAMA E LO ZUCCHERO.

**INCORPORARE A MANO IL TPT DELICATAMENTE FINO AD OTTENERE UN
COMPOSTO LUCIDO E SCORREVOLE.**

**STENDRE DELLE NOCCIOLINE CON IL SAC A POCHE CON BOCCHETTA LISCIA N°
8.**

RIPOSARE PER 1 ORA PRIMA DI INFORNARE.

COTTURA 160° PER 12'.