

## LES MACARONS PRÊTS A GARNIR



**Parfums: Framboise, Chocolat, pistache, Abricot**

**Conseils D'utilisation: Macarons prêt à garnir avec  
une confiture ou ganache au chocolat**

(Recette ganache Chocolat: 100g de Chocolat noir 50%, 15g de Beurre, 125g de Crème fraiche. Concassez le chocolat dans un récipient. Portez à ébullition la crème et versez la sur le chocolat. Laissez fondre. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez le tout. Conservez votre ganache au frais et utilisez la dès qu'elle aura durci.)

**POUR QUE VOS MACARONS GARNIS DEVIENNENT MOELLEUX**

Prenez un macaron et posez une noisette de ganache ou confiture sur la face plane. Posez le deuxième macaron sur la garniture en faisant tourner d'un quart de tour pour bien répartir celle-ci. Conservez les 24 heures au réfrigérateur pour que la garniture imprègne bien les macarons. Nous vous souhaitons une bonne dégustation.