

МАКАРОН (гръцки) - ergolavos : Гръцкия макарон -*εργολάβος*- е национален гръцки дребен сладкиш разпространен в цялото Средиземноморие. Мек дребен сладкиш на основата на МАРЗИПАН. МАРЗИПАН е смлени бадеми (66% селектиран сорт бадеми) в смес със конкретна захар за печива (34%). (Виж термина МАРЗИПАН в този речник.)

Гръцките макарон имат много голяма трайност и са идеален дребен сладкиш до кафето както бисквитка. Често се използва като основен елемент в комбинация с течен шоколад, сметана или други сладкарски смеси за оформяне на индивидуален бутиков сладкиш.

Два гръцки макарон залепени (размер 5-8см) с пълнеж (лешникокакаов крем, маслен крем, студен крем, мармалад, млечен крем и др) превръщат гръцкия макарон във много вкусен мини десерт.

АЛМА ЛИБРЕ, избра и безрезервно предлага МАРЗИПАН на ПАМИ за печива :

код 030601 АРТЕПАН: Марzipan 66/34 за печива

Селектиран сорт средиземноморски белени бадеми (66%) с термично разработена захар (34%).

МАРЗИПАН на ПАМИ се хомогенизира бързо и лесно с пудра захар и яйчни белтъци в миксер за 3-4 минути. Оформяме с пош ГРЪЦКИ МАКАРОН, 5-8см, по желание поставяме по един бадем върху всеки МАКАРОН и печем.



Разновидност на ГРЪЦКИЯ МАКАРОН са «СКАРИДИТЕ»

