

## Macarons-kociņkonfektes

~110 gb



### Pamatrecepte:

1,000 kg **Macarons**, cepšanas maisījums mandeļu macarons pagatavošanai  
0,200 kg ūdens

➤ Samaisīt sastāvdaļas vidējā līdz lielā ātrumā ~4 minūtes

### Pagatavošana:

- Uz, ar cepampapīru pārklātas plāts, ar konditorejas maisiņu veidot vēlamās formas figūriņas.
- Atļaut ~45 minūtes pastāvēt.
- Cept ~150 °C temperatūrā 18 minūtes cepeškrāsnī vai ~130 °C temperatūrā 18-19 minūtes karsta gaisa krāsnī.
- Atdzisušus macarons salikt kopā ar pildījuma palīdzību (piemērota tumšā un gaišā **Schokobella**, no **Schokobella** pagatavots šokolādes krēms, uzputota **Bellanossa**, ar **deserta pastām** veidoti sviesta krēmi, **nugati**).
- Pildītos, kopā saliktos macarons, uzspraust uz šokolādes vai konfekšu kociņa.
- Dekorēt pēc izvēles, kā redzams bildē.