



Легендарное сладкое лакомство

Компания Bell представляет натуральные ароматизаторы для французского печенья «макарон»

Содержание

Легендарное печенье «макарон»

Сигнал новой моды – Культура «фуди»

Строение «макарона»

Превосходное маленькое наслаждение

Вкусовое разнообразие

Обзор рынка

Линейка натуральных ароматизаторов для французского печенья «макарон»

Контакты

Легендарное печенье макарон

Уже многие десятилетия печенье «макарон» является одной из «визитных карточек» французской кухни. Именитые парижские кондитерские, такие, как La Durée и Pierre Hermé, славятся своими «макаронами». Да и как же их не любить? Это нежное, изысканное лакомство идеально для легкого перекуса, которым так приятно насладиться, попивая кофе в одном из парижских ресторанчиков.

За последние несколько лет печенье макарон вошло в моду по всему миру, быстро превратившись в предмет обожания американцев и один из основных деликатесных продуктов на западноевропейских рынках.

Его популярность среди покупателей, любителей маленького сладкого лакомства разных цветов, привела к тому, что «макаронны» стали появляться не только на прилавках специализированных кондитерских магазинов, но и в ассортименте крупнейших сетей кофеен и булочных.



PIERRE HERMÉ
PARIS



Легендарное печенье макарон

Чем объясняется такая популярность печенья «макарон»?

- самое вожделенное печенье во Франции, особенно в Париже
- кафе, предлагающие «макароны» во всех уголках света, принесли французской выпечки общемировую известность
- модный десерт
- излюбленная сладость детей
- идеальное лакомство на завтрак
- горячо любимое печенье парижских чайных салонов
- модный подарок
- печенье, превосходно подходящее для праздников, таких, как День всех влюбленных, 8 Марта и свадеб
- «макароны» задали новую масштабную тенденцию в индустрии моды и красоты

Сигнал новой моды – Культура «фуди»

«Макароны» представляют собой безусловный результат слияния моды и кулинарии. И с этой точки зрения они являются логическим продолжением самопреобразования моды в «образ жизни».

Forever 21 продает кондитерские изделия под своим брендом наряду с одеждой, ювелирными украшениями и косметикой. На витринах у касс Macy's выставлены шоколадные батончики Godiva. **Подъем «культуры фуди»** («фуди» от англ. foodie – человек, для которого еда и сфера питания являются предметом изучения и хобби) привел к тому, что продукты питания стали еще более восприимчивыми к тенденциям, связанным с модой.

+++ С 2009 года сладкое многослойное печенье (печенье-сэндвич) регулярно появляется в свадебных журналах, журналах мод и на «досках» Pinterest. +++ В 2010 году в Нью-Йорке начали официально отмечать День «макарон» (20 марта, совпадает с парижским Jour de Macarons). +++ Джейсон Ву – дизайнер, известный, помимо прочего, как автор платья, в котором Мишель Обама была на приеме в честь инаугурации, пек печенье «макарон» для одного из выпусков журнала Food & Wine. +++ Фаррелл Уильямс совместно с кондитерской La durée недавно выпустил две лимитированные коллекции печенья макарон со вкусами кока-колы и арахисового масла. +++ Японский шеф-повар Хисако Огита выпустила кулинарную книгу под названием «I love Macarons» («Я люблю «макароны»). +++ Фешенебельные отели Нью-Йорка проводят курсы по приготовлению «макаронов». +++

Сигнал новой моды // Культура «фуди»

Сигнал новой моды
// Культура «фуди»



Если кулинарные тенденции являются отражением своего времени, то «макароны» представляют собой идеальное лакомство для поколения, отдающего предпочтение сладким и легким «слабостям», которые великолепно смотрятся на фотографиях в Instagram.

Издание The Atlantic

Подарки



Сладкие «макароны-бургеры»



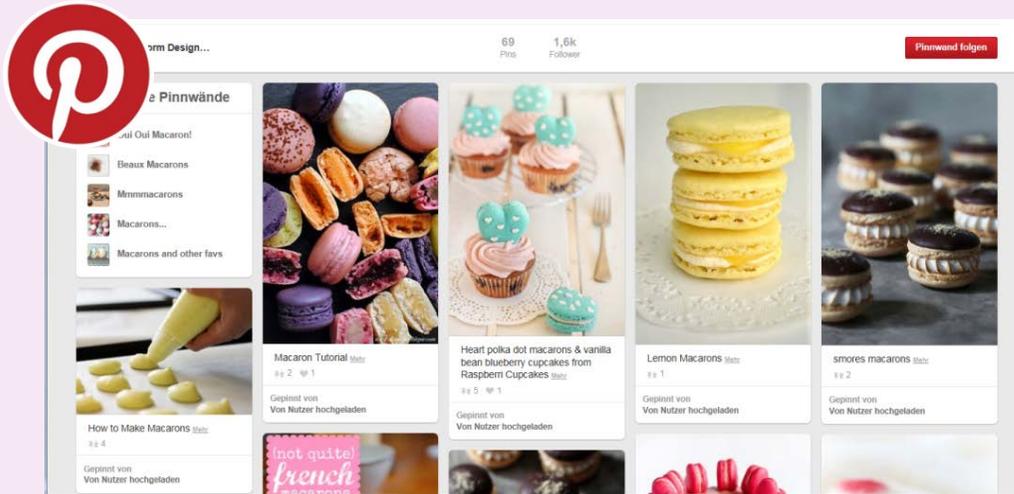
Печенье «макарон» из серии «Дисней»



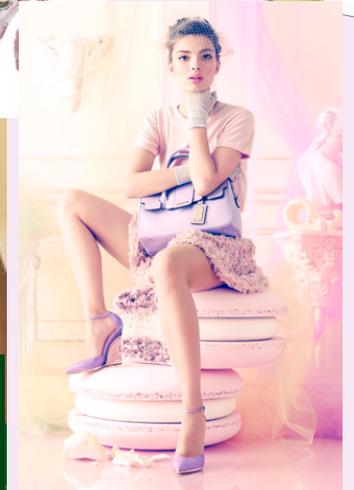
Миниатюрные пирожные «макарон»



Сигнал новой моды // Культура «фуди»



Несладкие «макароны»: бeze с пониженным содержанием сахара с начинкой из анчоусов, гусиной печени, желе буйабес, маринованного лосося или маринованной селедки.



Строение «макарона»

Печенье макарон состоит из двух основных компонентов:

1. ПОЛОВИНКИ – ПЕЧЕННЫЕ «СКОРЛУПКИ
2. НАЧИНКА

Половинки печенья макарон готовят из сахара, яичного белка, миндальной муки и сахарной пудры.

Выпекают до тех пор, пока тесто не приобретет идеальную структуру: внешняя поверхность должна быть гладкая и слегка хрустящая, а внутренняя – чуть мягче и более пористая, чтобы в тесто впитался вкус и аромат начинки.

Печенье макарон всегда состоит из двух половинок, которые скрепляются между собой с помощью прослойки из сливочного крема или начинки, смеси взбитых сливок и шоколада. Придать печенью особый вкус и аромат можно с помощью бесчисленного множества ингредиентов, например, фисташковой пасты, кофе, варенья, ягод и всевозможных видов шоколада, впрочем, сегодня рецепт начинки может включать любые вкусовые сочетания, которые только могут прийти в голову.



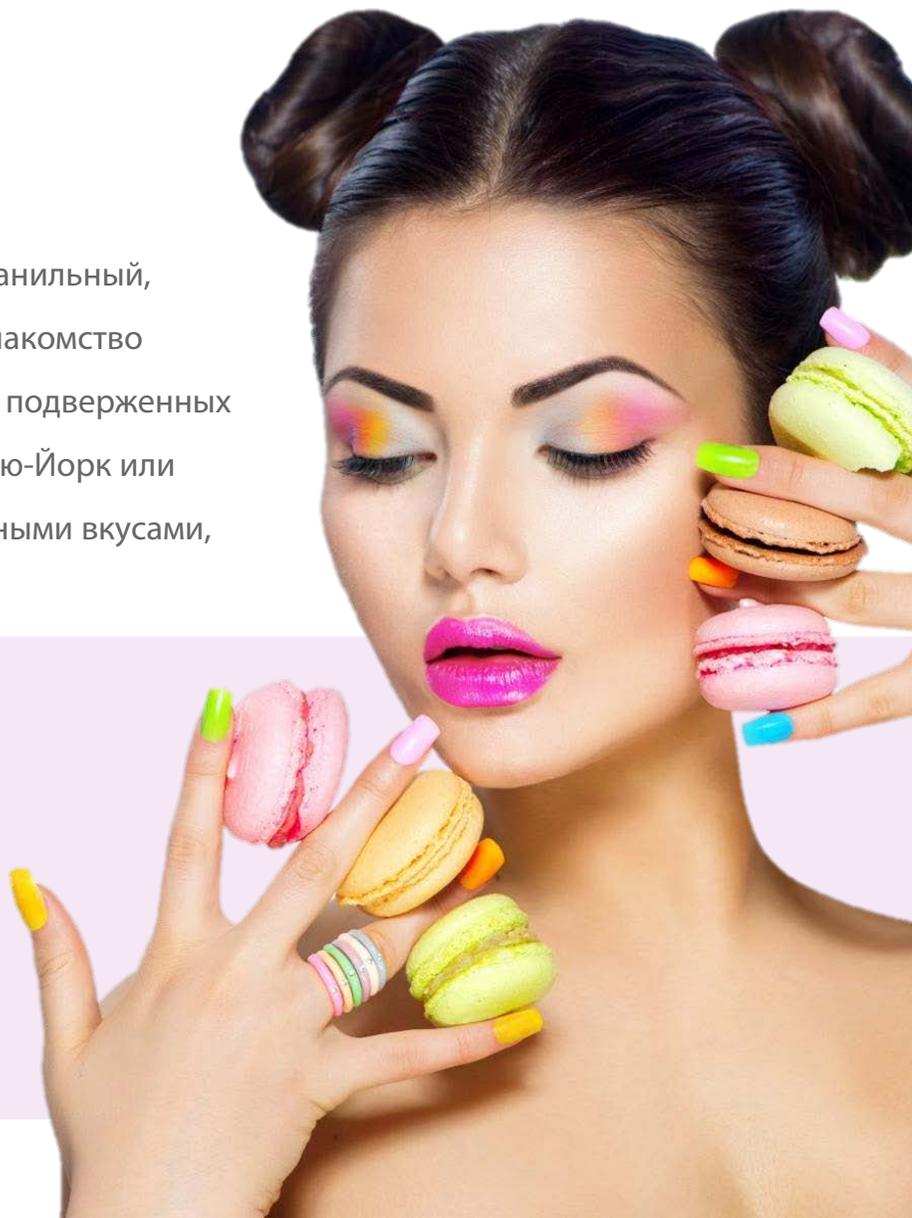
Превосходное маленькое наслаждение

Среди традиционных вкусов печенья «макарон» – шоколадный, ванильный, малиновый и фисташковый. Впрочем, после того как это нежное лакомство пересекло Атлантику и прижилось в таких многонациональных и подверженных влиянию модных тенденция североамериканских городах, как Нью-Йорк или Торонто, стало возможным встретить печенье и с такими необычными вкусами, как зеленый чай маття, маракуйя и бекон в кленовом сиропе.



Joie de Vivre

Французское выражение, «радость жизни». ИСКУССТВО ЖИТЬ В УДОВОЛЬСТВИЕ!



Идеальная маленькая слабость

Классические вкусы для сладких «макаронов»:



Шоколад Шоколад Лимон
Черника Ваниль
Фисташка Кокос
Малина Мята
Карамель

Вкусовое разнообразие



Pierre Hermé (Франция)



Вкусовое разнообразие



Boutique Point G (Канада)



Olivia Macaron (США)



Вкусовое разнообразие

Dana's Bakery (США)

DANA'S
BAKERY.

Нью-Йоркская кондитерская Dana's Bakery коренным образом поменяла традиционный французский подход к «макаронам» за счет придания им истинно американских особенностей – вкусов и ароматов, навеянных классическими десертами, выпечкой, леденцами и сладостями.



Shari's
Berries.

WHOLE
FOODS
MARKET

DYLAN'S CANDY BAR

freshdirect
BED BATH &
BEYOND

100% Coffee Beans
& Tea Leaf

TARGET

1-800
flowers.com
WILLIAMS-SONOMA

AS SEEN IN The New York Times People redbook weddings BRIDES seventeen TODAY BuzzFeed Traveler NEW YORK TOWN&COUNTRY Kelly Michael

Обзор рынка



Chateau Blanc (Франция)

12 Petit Frozen Macarons



Oolala Macarons (Франция)

12 Parisian Style Frozen Macarons



LOOKA Patisserie (Франция)

Gourmet-To-Go Macarons



Trader Joe's (США)

12 Peppermint Macarons



Tipiak (США)

12 Frozen Macarons



Adriano Zumbo (Австралия)

Macarons Baking Mix

Легендарное сладкое лакомство

Черпайте вдохновение в изысканных вкусовых сочетаниях компании Bell для аппетитного сладкого печенья «макарон» и наслаждайтесь маленьким лакомством, возносящим на вершину блаженства!

Линейка натуральных ароматизаторов для печенья «макарон» от компании Bell

- ✓ Линейка натуральных ароматизаторов подходит для выпекания и изготовления начинок по разнообразным рецептурам.
- ✓ Натуральные ароматизаторы Bell могут применяться промышленными производителями выпечки, на предприятиях общественного питания, в секторе кейтеринга, а также производителями, выпускающими изделия под собственной торговой маркой, и в небольших кондитерских сетях.
- ✓ Стабильное качество и яркий вкус дают возможность использовать натуральные ароматизаторы Bell в качестве топнот и для улучшения вкуса вашей продукции (в качестве усилителя вкуса).
- ✓ Ароматные, натуральные и оригинальные вкусы навеяны классическими подходами к вкусу и модными тенденциями в области сладких вкусовых сочетаний.
- ✓ Линейка натуральных ароматизаторов отвечает растущему спросу на необычные вкусы и находки маленьких кондитерских, которые привлекают внимание потребителей и заставляют возвращаться к ним снова и снова.
- ✓ Это невесомое классическое французское лакомство сможет придать вашему десерту большую утонченность.

Рецептура печенья «макарон»

Ингредиенты:

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Сахарная пудра | 438,60 г |
| Миндаль (тонко измельченный) | 263,20 г |
| Яичный белок | 210,50 г |
| Сахар | 58,50 г |
| Кукурузный крахмал | 29,20 г |
| Всего | 1000,00 г |

Начинка:

Белый наполнитель Tintoretto Basic (произ-ль Barry Callebaut; 38% жирности)
+ натуральные ароматизаторы Bell в соответствии с рекомендациями

Рекомендации по приготовлению:

1. Взбейте яичные белки в пену и добавьте сахар.
2. Взбейте смесь сахара и яичных белков в течение 3 минут.
3. Аккуратно добавьте кукурузный крахмал, сахарную пудру и миндаль.
4. После выпекания нанесите начинку на нижнюю половинку печенья и накройте сверху второй половинкой.

1. КОКОС-МАНГО

0527728

Кокос

Дозировка:

180 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

0528339

Манго

Дозировка:

150 г : 100 кг

Раствор лимон.

кислоты:

1,2 кг : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

Сбалансированное и гармоничное вкусовое сочетание, в котором преобладает характерный сливочный аромат кокоса, оттененный сочным манго...

2. ЗЕМЛЯНИЧНАЯ МАРАКУЙЯ

0528498

Маракуйя

Дозировка:

200 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

0526170

Земляника

Дозировка:

100 г : 100 кг

Раствор лимон.

кислоты:

1,8 кг : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

Сочетание свежей экзотической маракуйи и спелой сочной земляники – идеально для сладкого лакомства, перед которым невозможно устоять!

3. ЯБЛОКО-ЛАЙМ

0527880

Лайм

Дозировка:

150 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

0527923

Яблоко

Дозировка:

150 г : 100 кг

Раствор лимон.

кислоты:

1,8 кг : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

Терпкий пикантный лайм встречается со свежим, сочным зеленым яблоком – головокружительный вихрь великолепных вкусовых ощущений.

4. ЧЕРНОЕ И БЕЛОЕ

0528224

Дозировка:

Статус:

Белый шоколад

220 г : 100 кг

Натуральный ароматизатор

0527551

Дозировка:

Раствор лимон.

кислоты:

Статус:

Черная смородина

100 г : 100 кг

1,8 кг : 100 кг

Натуральный ароматизатор

Фруктовый аромат черной смородины в сочетании с насыщенными сливочными и молочными нотами белого шоколада придает вкусу характерную изысканную сладость...

5. СЛИВКИ С КОРИЦЕЙ

0526205

Корица

Дозировка:

120 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

0528163

Сливки

Дозировка:

100 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

Яркий оттенок корицы, округленный нотками жирных сливок – эта сказочная пара, определенно созданная друг для друга!



6. КОФЕ И ВИШНЯ

0527711

Дозировка:

Статус:

Кофе

200 г : 100 кг

Натуральный ароматизатор

0527150

Дозировка:

Раствор лимон.

кислоты:

Статус:

Вишня

150 г : 100 кг

1,2 кг : 100 кг

Натуральный ароматизатор

Кофе и садовая вишня выступают в дуэте, дарящем гармонию вкусового ощущения: насыщенный аромат вишни и обжаренных кофейных зерен.

