



# 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 «макароны» 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»

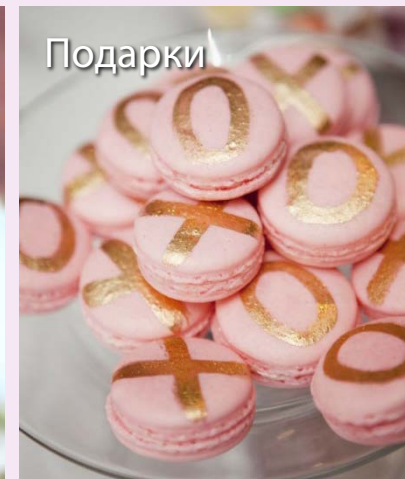
Сигнал новой моды  
// Культура «фуди»



*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»



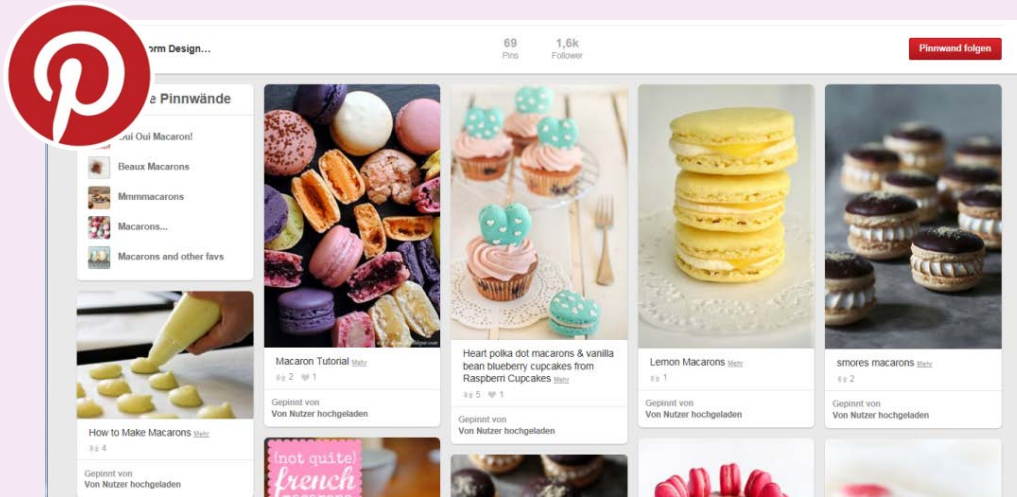
Печенье «макарон» из серии «Дисней»



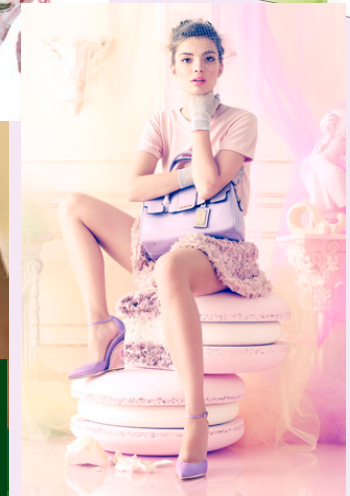
Миниатюрные пирожные «макарон»



## 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»

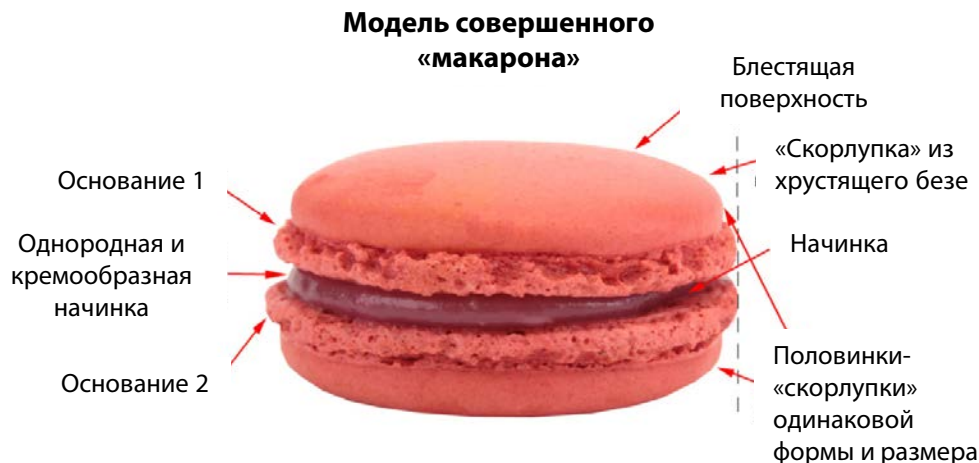
**Печенье макарон состоит из двух основных компонентов:**

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.





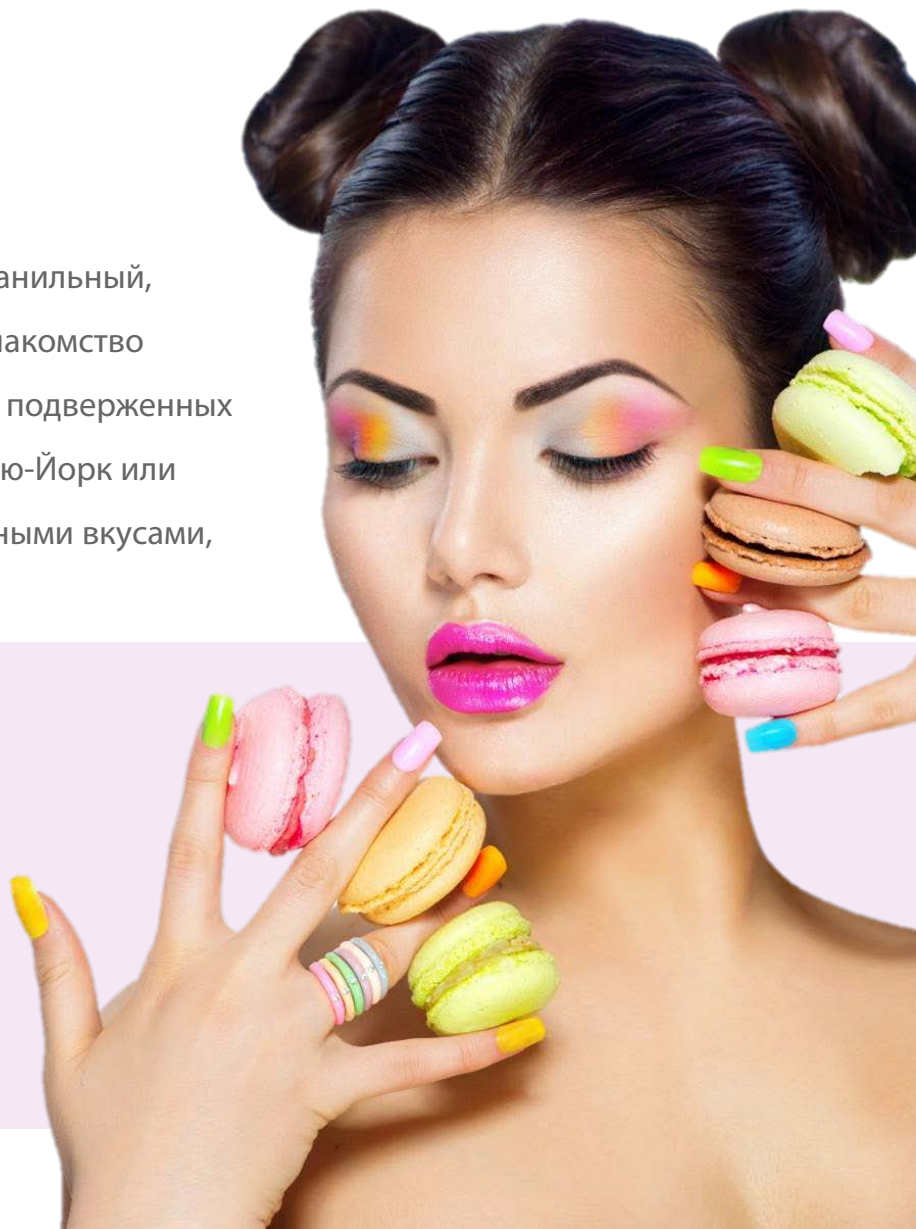
## Превосходное маленькое наслаждение

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**

Лимон

**Шоколад**

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.



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
<b>Всего</b>	<b>1000,00 г</b>

### 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**

**Кофе**

Дозировка:

200 г : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

**0527150**

**Вишня**

Дозировка:

150 г : 100 кг

Раствор лимон.

кислоты:

1,2 кг : 100 кг

Статус:

Натуральный ароматизатор

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

