

☆☆☆☆
**Premium
Collection**

Macarons Halbschalen

Die fertig gebackenen Halbschalen sparen Ihnen 90 % Zeit



Macarons Mischung Nr. 1 ø 3,5 cm
Schoko, Natur, Pistazie, Himbeere

Macarons Mischung Nr. 2 ø 3,5 cm
Rote Johannisbeer, Schwarz, Zitrone, Türkis



Art.-Nr. 70313

4 x 96 Stk.
= 384 Stk.



Art.-Nr. 70314

4 x 96 Stk.
= 384 Stk.

So funktioniert's: ←



1. Eine Macaronshalbschale mit der Füllung bestreichen



2. Zweite Macaronshalbschale auf die Füllung setzen



3. Gefüllte Macarons für 24 Stunden einfrieren
- so bekommen sie den idealen „Biss“

Macarons Halbschalen
Lila ca. ø 3,5 cm



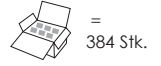
Art.-Nr. 70270



Macarons Halbschalen
Rote Johannisbeere ca. ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70238



Macarons Halbschalen
Gelb ca. ø 3,5 cm



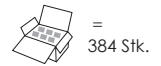
Art.-Nr. 70239



Macarons Halbschalen
Türkis ca. ø 3,5 cm



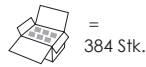
Art.-Nr. 70261



Macarons Halbschalen
Orange ca. ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70269



Macarons Halbschalen
Grün ca. ø 3,5 cm



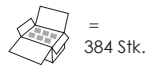
Art.-Nr. 70235



Macarons Halbschalen
Pink ca. ø 3,5 cm



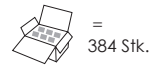
Art.-Nr. 70229



Macarons Halbschalen
Natur ca. ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70236



Macarons Halbschalen
Schoko ca. ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70234



Macarons Halbschalen
Schwarz ca. ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70228

