

Premium Collection



Ready to Fill Macarons Halbschalen - als Mischkarton oder sortenrein.
Die fertig gebackenen Halbschalen sparen Ihnen 90% der 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



1. Eine Macaronshalbschale mit Füllung bestreichen



2. Zweite Macaronshalbschale auf die Füllung setzen



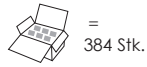
3. Gefüllte Macarons für 24 Stunden einfrieren - so bekommen sie den idealen „Biss“

Macarons Halbschalen

Macarons Halbschalen
LILA ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70270



Macarons Halbschalen
ROTE JOHANNISBEERE ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70238



Macarons Halbschalen
GELB ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70239



Macarons Halbschalen
TÜRKIS ø 3,5 cm



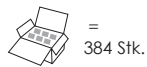
Art.-Nr. 70261



Macarons Halbschalen
ORANGE ø 3,5 cm



Art.-Nr. 70269



Macarons Halbschalen
GRÜN ø 3,5 cm

Art.-Nr. 70235



Macarons Halbschalen
PINK ø 3,5 cm

Art.-Nr. 70229



Macarons Halbschalen
NATUR ø 3,5 cm

Art.-Nr. 70236



Macarons Halbschalen
SCHOKO ø 3,5 cm

Art.-Nr. 70234

