

Un Arc-en-ciel de Saveurs



FRAMBOISE LITCHI
SAVEUR ROSE



CARAMEL
BEURRE SALÉ



SAVEUR
CRÈME BRULÉE



KIWI BANANE



SAVEUR
BERGAMOTE



SAVEUR
CAFÉ



FRAMBOISE



CASSIS



CHOCOLAT



CHOCOLAT
BLANC



CHOCOLAT
FRAMBOISE



CITRON



FRAISE



SAVEUR CRUMBLE
AUX POMMES



SAVEUR
TIRAMISU



MOJITO



SAVEUR
PÊCHE DE VIGNE



SAVEUR
PISTACHE



SAVEUR
POMME D'AMOUR



PRALINÉ



RHUM RAISIN



MANGUE
SAVEUR PASSION



SAVEUR
VANILLE



SAVEUR
YUZU

CONSEIL DE CONSERVATION : Nos macarons se conservent en bas du réfrigérateur.
ASTUCE : 15 à 20 minutes avant la dégustation, sortez vos macarons du réfrigérateur.
ALLERGENES : Ces produits contiennent lait, œuf, soja et fruits à coque.

FABRICATION  FRANÇAISE

Les Macarons

Toujours en quête d'authenticité et de raffinement, la Chocolaterie MONBANA vous invite à (re)découvrir un des classiques de la pâtisserie, le macaron. Élaboré avec des procédés garantissant fraîcheur et qualité, chaque produit est conçu et fabriqué en France. Avec son arc-en-ciel de saveurs originales et gourmandes, de belles surprises gustatives vous attendent.

1
Étape **UNE COQUE CROQUANTE EN TROIS ÉTAPES**

La première est le mélange de la poudre d'amandes et du sucre glace jusqu'à obtenir un mélange fin et homogène, que l'on appelle le tant pour tant.

La seconde est le Macaronnage, qui est le mélange du tant pour tant avec une belle meringue italienne.

La troisième est la disposition du mélange obtenu sur des plaques pâtisseries avec un temps de repos avant la cuisson des coques.

2
Étape **UNE GÉNÉREUSE GARNITURE**

La garniture est constituée soit de purée de fruits naturelle sans sucre ajouté, soit d'une ganache réalisée à base de chocolat noir, lait ou blanc et d'arômes naturels.



3
Étape **UN ASSEMBLAGE GOURMAND**

Afin de présenter un produit de qualité, tant visuel que gustatif, chaque macaron est assemblé à la main.

4
Étape La véritable dernière étape, qui est la quatrième, est la vôtre. Alors...
Bonne dégustation !

NOS CONSEILS DE DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Nous vous conseillons de laisser les macarons à température ambiante au moins 15 à 20 minutes avant de les consommer. Vous aurez ainsi tout le croquant de la coque et le fondant de la ganache/purée de fruits. Pour les conserver, vous pouvez les stocker dans le bas de votre réfrigérateur, dans leur boîte. L'idéal est de les consommer sous 8 jours pour conserver les qualités organoleptiques du macaron.

CHOCOLATERIE
MONBANA



Un Arc-en-ciel
de Saveurs



FABRICATION  FRANÇAISE