



Dalla reggia di Versailles al laboratorio di ogni bravo pasticcere, dal palato sovrano della regina Maria Antonietta a quello di ogni esigente gourmand. Tradizione e piacere senza tempo si fondono in un'unica parola: *les macarons*.

Vere e proprie tentazioni dalla forma rotonda, croccanti all'esterno e con un ripieno morbido e profumato, *les macarons* sono disponibili in un'ampia varietà di sapori e colori, dal giallo, al verde mandorla, al rosa confetto fino all'azzurro: oltre ad essere belli sono soprattutto buoni!

E' da più di cinquecento anni che il popolo francese gode di questi piccoli biscottini, frutto dell'estro e dell'ingegno degli chef italiani portati a Parigi da Caterina de Medici in occasione delle sue nozze con il Duca D'Orleans. Dolce di corte destinato a un'élite di nobili e re, venne con il tempo sdoganato e trasformato in prodotto di punta di orgoglio nazionale delle migliori pasticcerie oltralpe.

Nuova Tradizione s.r.l. non si lascia sicuramente sfuggire la moda gastronomica del momento ed ha creato i suoi personalissimi *Les Macarons*, della linea di pasticceria *Vergani*.

Quello che serve lo trovate tutto nella confezione: per i gusci, *Mix Les Macarons*, un mix a base di albume, da montare in planetaria, con acqua e colorante e *Mix Mandorla Granulata*, da mescolare all'impostato montato. Per farcire il cuore di questi biscottini c'è invece la *Crema Ganache*, dal sapore neutro, da aromatizzare con le paste Vergani nei gusti desiderati.

La fantasia e la creatività di ogni pasticcere, permetterà la realizzazione di dolcetti esclusivi: in mille colori diversi; con decori, cosparsi di granelle o spolverati di cacao; con le più svariate farciture alle creme o alle confetture (sia dolci che aspre).

*Les Macarons*: un dolce peccato di gola, un *must eat* della gastronomia dolce, delizia degli occhi e dei sensi, piccoli sfiziosi piaceri colorati.

