SÉBASTIEN HÉNON
Conjugueur de saveurs

Tour 112 macarons

Nous pouvons composer la tour selon vos goûts. N'hésitez pas à nous contacter. Retrait dans vos boutiques uniquement.

Marque : Macarons
Référence : BTQ MACARON TOUR 112
Points de fidélité offerts : 179

Prix : 179.20€

Critères associés :
PRODUIT : Tour macarons

Tour de 112 macarons

Poids net: 1,8 kg - 9,33 € / 100 g

LA COULEUR DES SAVEURS.

Avec notre collection de macarons,

Vous ferez voyager vos papilles de saveurs en saveurs.

Découvrez les différentes textures :

Compotée, mousseline et crémeuse.

Fraise, Basilic

Cassis, Violette

Fruit de la Passion

Griotte, Fève de Tonka

Boite de 9 macarons

Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs à propos de la composition de leurs matières premières. Outre les présences signalées, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait apparue lors de la fabrication des produits chez nos fournisseurs ou lors de leur manipulation dans notre atelier de fabrication

Macarons Ingrédients Allergènes FRAISE / BASILIC mousseline fraise, basilic Sucre, Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Purée de fraise (Fraise, sucre), Beurre (BEURRE), Eau, Oeuf, Sésame blanc , Préparation pour crème pâtissière à chaud (amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.), Préparation de fruits (Sirop de glucose, sucre, eau , concentré de fraise), Basilic, Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes), Graines de sésame, Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches), Céréales contenant du gluten (blé), Soja. CAFÉ crémeux au café du Brésil Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)), Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Chocolat au lait (beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant: lécithine de soja, extrait de malt d'orge), Eau, Café du Brésil, Glucose (sirop de glucose.), Sirop de sucre inverti (sucre, eau), Café soluble (café), Colorant : Colorant brun E-102 E-129 E-151. Fruits à coques (amandes), Céréales contenant du gluten (orge), Soja, Oeufs, Lait Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. CARAMEL crémeux caramel beurre salé Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)), Amande,

Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Chocolat au lait (beurre de cacao, lait entier en poudre, sucre, fèves de cacao, sucre roux, extrait naturel de vanille, émulsifiant: lécithine de soja, extrait de malt d'orge), Eau, Café du Brésil, Glucose (sirop de glucose, sulfites), Sirop de sucre inverti (sucre, eau), Café soluble (café), Colorant : colorant brun E-102 E-129 E-151. Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. CASSIS compoté de cassis et de violette Sucre, Amande, Sucre, Purée de cassis (Cassis (dont 75 % de "Noir de Bourgogne"), sucre), Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Glucose (sirop de glucose.), Eau, Purée de mûre (Mûre, sucre), Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Arôme violette , Colorant : colorant rouge E-124, Colorant : Colorant bleu E-131. Fruits à coques (amandes), Oeufs Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. CHOCOLAT crémeux chocolat Sucre, Amande, Sucre, Chocolat noir et Cacao en poudre (fèves de cacao de Madagascar, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, extrait naturel de vanille, Cacao en poudre), Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)), Lait entier, Eau, Jaune d'oeuf, Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes), Soja, Oeufs, Lait Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches), Céréales contenant du gluten (avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle). FRAMBOISE compoté de framboise Sucre, Framboise, Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Glucose (sirop de glucose.), Eau, Purée de citron jaune, Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes), Oeufs Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. GRIOTTE compoté de griotte, infusion de fève de tonka Purée de griotte (Griotte, sucre), Sucre, Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Glucose (sirop de glucose.), Eau, Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Fèves de Tonka, Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes), Oeufs Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. MENTHE / CITRON VERT ganache chocolat blanc, infusion de menthe verte, gelée de citron vert Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Chocolat blanc (Sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, émulsifiant: lécitine de soja, extrait naturel de vanille), Purée de citron vert, Eau, Crème (Crème, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)), Glucose (sirop de glucose.), Sirop de sucre inverti (sucre, eau), Feuilles de menthe, Gélatine alimentaire, Zeste de citron vert, Colorant : Colorant vert E-102 E-133, Colorant : Colorant jaune E-102, Arôme menthe liquide. Fruits à coques (amandes), Soja, Oeufs, Lait Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches), Céréales contenant du gluten (avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle), Anhydride sulfureux et sulfites. ANANAS / COCO mousseline ananas, noix de coco Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Purée d'ananas (Ananas, sucre), Eau, Beurre (BEURRE), Oeuf, Préparation pour crème pâtissière à chaud, Liqueur rhum blanc noix de coco (Eau, rhum blanc des Caraïbes (98% de l'alcool total), sucre, arôme noix de coco.), Colorant : Colorant jaune E-102. Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches). NOISETTE LAIT crémeux chocolat au lait et noisettes Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Amande, Eau, Poudre de noisettes brutes, Crème Fleurette 35 % MG, Lait entier, Jaune d'oeuf, Gianduja Noisette Lait, Cacao en poudre (Cacao en poudre), Gélatine alimentaire. Fruits à coques (amandes, noisettes), Soja, Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Crème fraîche) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (pistaches). ORANGE mousseline orange et cannelle Sucre, Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Eau, Purée concentrée d'orange, Purée d'orange, Beurre (BEURRE), Oeuf, Cannelle, Préparation pour crème pâtissière à chaud (amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.), Préparation de fruits orange (Sirop de glucose, sucre, concentré d'orange), Colorant : Colorant jaune E-102, Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches), Céréales contenant du gluten (blé), Soja. PASSION mousseline aux fruits de la passion Sucre, Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Purée de fruit de la passion (Fruit de la passion, sucre), Beurre (BEURRE), Eau, Purée de mangue, Oeuf, Préparation pour crème pâtissière à chaud (amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.), Vanille en gousse, Colorant : Colorant jaune E-102. Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Céréales contenant du gluten (blé). PÊCHE DE VIGNE / THÉ MATCHA compoté de pêche de vigne et thé matcha Purée de pêche de vigne, Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Eau, Miel toutes fleurs (100% miel), Purée de citron jaune, Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Thé vert Matcha, Colorant : Colorant jaune E-102. Fruits à coques (amandes), Oeufs Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches). PISTACHE crème d'amande émulsionné à la pistache Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Pâte d'amandes (Amandes, sucre, eau, amandes de pistaches, sucre inverti, ethanol), Beurre (BEURRE), Eau, Lait entier, Pâte de pistache (Pistache), Pistache, Colorant : Colorant vert E-102 E-133, Colorant : Colorant jaune E-102. Fruits à coques (amandes, pistaches), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil). POMME AU BEURRE compoté de pomme caramélisées au beurre Sucre, Amande, Sucre, Purée de pomme verte, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Eau, Beurre (BEURRE), Glucose (sirop de glucose.), Gélatine alimentaire, Cannelle en poudre, Colorant : Colorant vert E-102 E-133, Colorant : Colorant jaune E-102. Fruits à coques (amandes), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, pistaches), Anhydride sulfureux et sulfites. VANILLE crème d'amande émulsionné à la vanille Amande, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Pâte d'amandes (Amandes, sucre, eau, amandes de pistaches, sucre inverti, ethanol), Beurre (BEURRE), Eau, Lait entier, Extrait de vanille Tahitensis (gousse de vanille broyée en grains.), Vanille en gousse. Fruits à coques (amandes, pistaches), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes). ABRICOT / VANILLE crème d'amande émulsionné à la vanille, compoté d'abricot Amande, Sucre, Sucre, Blanc d'oeuf (Blanc d'oeuf, stabilisants: gomme de guar, gomme de xanthane), Eau, Pâte d'amandes (Amandes, sucre, eau, amandes de pistaches, sucre inverti, ethanol), Purée d'abricot, Beurre (BEURRE), Glucose (sirop de glucose.), Lait entier, Extrait de vanille Tahitensis (gousse de vanille broyée en grains.), Préparation de fruits (Sirop de glucose, sucre, eau, concentré d'abricot), Épaississant : Pectine de fruits E440ii E450i E341iii (Pectine de fruits amidée), Vanille en gousse, Colorant : Colorant jaune E-102, Colorant : colorant rouge E-124. Fruits à coques (amandes, pistaches), Oeufs, Lait, Produits à base de lait (Beurre) Peut contenir des traces de : Fruits à coques (noisettes, noix, noix de Queensland, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil), Soja, Anhydride sulfureux et sulfites.

Les macarons sont des pâtisseries fabriquées par nos soins qui ont été stabilisées à une température négative (-18°C), avant d'être remises à la température idéale de dégustation.
Elles sont le fruit de technologies avancées associées à notre savoir-faire traditionnel et à l'utilisation d'ingrédients de premier choix.
Pour nous permettre de mieux vous satisfaire, nous avons stabilisé nos produits à l'état frais : plus de légèreté, de régularité et une meilleure hygiène.
Pour savourer pleinement ces pâtisseries, nous vous conseillons de les déguster le jour même et de ne pas les remettre au congélateur.

Lien vers la fiche du produit