

## Pressemitteilung

Perchtoldsdorf, April 2014

### Macaronmanufaktur: Französisches Mandelgebäck neu in Perchtoldsdorf

**In Frankreich werden an jeder Straßenecke Macarons verkauft und mit einem „Jour du Macaron“ verehrt. In Österreich muss man auf der Suche nach der Süßigkeit aus geriebenen Mandeln, Eiweiß und Staubzucker etwas genauer hinsehen oder selbst zum Backlöffel greifen. Als Hobbybäckerin begann auch Ursula Palfalvi (40), bis sie vor zwei Jahren die Macaronmanufaktur gründete. In Perchtoldsdorf (NÖ) eröffnet die Neo-Bäckerin am 17. Mai 2014 einen Macaron-Shop. In Seminaren gibt Sie ihr Know-how an Backinteressierte weiter und verrät wertvolle Tipps und Tricks für die Herstellung von Macarons.**



#### **Harte Schale, weicher Kern**

Macarons blicken auf eine jahrhundertelange Tradition zurück und erfreuen sich – vor allem in Frankreich – großer Beliebtheit. Die Herstellung erfordert Präzision und grenzt an eine Wissenschaft, bei der nichts dem Zufall überlassen wird. Einfache und schnelle Zubereitung sieht jedenfalls anders aus. Damit die knusprige Hülle und zarte Fülle gelingen, spielen viele Faktoren, wie beispielsweise Backzeit, Umgebungstemperatur oder Luftfeuchtigkeit eine entscheidende Rolle.

#### **Alles im Gleichgewicht**

Jede Sorte besteht aus einer Grundmasse aus Mandeln, Eiweiß und Staubzucker. Das richtige Verhältnis zwischen den einzelnen Zutaten muss – auf das Gramm genau – stimmen. Aus eigener Erfahrung weiß die Geschäftsführerin der Macaronmanufaktur, Ursula Palfalvi: „Damit Macarons beim Backen gelingen, müssen vor allem die Mandeln die richtige Konsistenz haben. Sie dürfen weder zu fein noch zu grob gemahlen sein. Außerdem ist es die Liebe zum Detail, die einen großen Beitrag zum Gelingen der Macarons leistet.“ Der Kreativität sind bei den individuellen Cremes und Füllungen keine Grenzen gesetzt. In der Macaronmanufaktur dienen klassische Rezepte aus der österreichischen Mehlspeisküche als Inspiration zur Neuinterpretation. So wurden bereits Sorten wie etwa „Linzer Torte“, „Mariandl“ oder „Vanillekipferl“ in Form gebracht. Das beweist, dass Tradition und Trend kein Widerspruch sind.

#### **Bonjour Perchtoldsdorf: Macaronmanufaktur eröffnet Backstube**

Damit künftig auch Macaron-Begeisterte in Österreich verstärkt auf ihre Kosten kommen, eröffnet die Macaronmanufaktur am 17. Mai 2014 in Perchtoldsdorf (NÖ) eine Backstube mit angeschlossenem Verkaufsraum. Am neuen Standort können gleichzeitig fünf Bleche gebacken und bis zu 500 Stück pro Tag gefertigt werden.

Damit können Großaufträge optimal abgewickelt werden. Wer für Feierlichkeiten ein außergewöhnliches Gastgeschenk sucht, Kunden oder Freunden eine kleine Aufmerksamkeit mitbringen oder sich einfach nur die Mittagspause versüßen möchte, ist in der Macaronmanufaktur goldrichtig.

Vorläufige Öffnungszeiten ab 17. Mai: Di-Fr 10:00-18:00 Uhr, Sa 9:00-13:00 Uhr

## **Backe, backe ... Macaron: Nachbacken leicht gemacht**

Der Standort in Perchtoldsdorf bietet die Möglichkeit für regelmäßige Macaron-Backkurse. Damit das Mandelgebäck auch zu Hause gelingt, verrät Quereinsteigerin Ursula Palfalvi in ihren rund dreistündigen Seminaren Tipps und Tricks, sowie lang erprobte Lieblingsrezepte.

## **Wissenswertes über Macarons aus der Macaronmanufaktur**

**Gute Nachrichten für Allergiker:** Da bei der Zubereitung kein Mehl verwendet wird, sind Macarons für Menschen mit Zöliakie geeignet, also **glutenfrei**. Einige Sorten sind außerdem **laktosefrei**.

**Qualitätsprodukt:** Das niederösterreichische Familienunternehmen setzt auf hochwertige Zutaten. Fruchtpasten werden aus frischen Lebensmitteln selbst hergestellt und nach Möglichkeit Produkte aus der Region verarbeitet – den Unterschied schmeckt man.

**Grundzutaten:** fein geriebene Mandeln, Eiweiß und Staubzucker

**Standard-Sorten:** Schokolade, Schoko-Maracuja, Schoko-Erdbeere, gebrannte Haselnuss, Karamell und Pistazie. Das Angebot variiert saisonal: z. B. Zitrone im Sommer, Maroni im Herbst sowie Vanillekipferl oder Bratapfel als Weihnachtssorten.

**Nährwert:** ca. 100 kcal/Stück

**Haltbarkeit:** Gut gekühlt im Kühlschrank können Macarons bis zu 5 Tagen aufbewahrt werden (sofern man ihnen so lange widerstehen kann!)

## **Über die Macaronmanufaktur**

Alles begann auf einer von zahlreichen Reisen nach Paris. Inspiriert von Frankreichs Großmeistern wie Ladurée und Pierre Hermé ist die gelernte Köchin und Kellnerin dann auf das zartknusprige Mandelgebäck gekommen. Zu diesem Zeitpunkt war die Auswahl an Macarons in Österreich überschaubar und so fing die Mutter von zwei Kindern einfach selbst zu backen an. Das Hobby entwickelte sich mit der Ausstellung einer individuellen Befähigung der WKÖ langsam zu einem richtigen Beruf.

Kundenaufträge mit mehreren tausend Stück, sowie Gastgeschenke bei Hochzeiten und Damenspenden bei Bällen verließen in der Macaronmanufaktur bereits die Backstube. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren, damit Backstube und Shop am 17. Mai 2014 feierlich eröffnet werden können. An diesem Tag können von 10:00-20:00 Uhr die farbenfrohen und formvollendeten Backwerke verkostet und gekauft werden.

**Fotos:** honorarfrei verwendbar

**Fotocredit 1, 2 und 3:** Martina Draper | **Fotocredit 4:** Hilo&Ginger Photography

## **Macaronmanufaktur**

Hochstraße 21 | 2380 Perchtoldsdorf

0676.594 73 36

[office@macaronmanufaktur.at](mailto:office@macaronmanufaktur.at) | [www.macaronmanufaktur.at](http://www.macaronmanufaktur.at)

## **Pressekontakt**

die Textwerkstatt – Agentur für Kommunikation und Medien e.U.

Mag. Sandra Wassmuth, Bakk.

Färbermühlgasse 13/3/18 | 1230 Wien

0676. 893 25 582

[sw@dietextwerkstatt.at](mailto:sw@dietextwerkstatt.at) | [www.dietextwerkstatt.at](http://www.dietextwerkstatt.at)