

Domaine du Lac

GUEBWILLER

Macarons
à la rose

Idée
Recette →



news hiver 2010



Au Menu
du Marché →



Salles de
Banquets →

→ Au Menu du Marché



Une cuisine créative,
des plats « revus et visités »
en fonction des saisons
et renouvelés chaque semaine.

À découvrir
du lundi au vendredi
au restaurant les Terrasses
et sur notre site internet

de 15 à 17,60€ au déjeuner
du lundi au vendredi hors jours fériés

→ Salles de Banquets



Privatives

À l'occasion
de vos fêtes de famille,
séminaires ou repas d'affaires,
nous mettons à votre disposition
nos salles privatives
s'ouvrant sur de larges terrasses
au bord de l'eau.

Capacité de 10 à 180 personnes



hôtel LES RIVES ★★★



hôtel DU LAC ★★



restaurant LES TERRASSES

traiteur

bar

Domaine  du Lac

GUEBWILLER

244 rue de la République (direction Buhl)

68500 Guebwiller-France

Tél. hôtels + 33 (0)3 89 76 15 00

Fax + 33 (0)3 89 74 14 63

Tél. restaurant + 33 (0)3 89 76 15 76

contact@domainedulac-alsace.com

www.domainedulac-alsace.com



Imprimé sur papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique.



www.Epanim.eu n° SIRET 510878400013 - FEV10 - sous réserve d'erreur d'impression et/ou de composition - photos non contractuelles.

Macarons à la rose

INGRÉDIENTS

120 g de poudre d'amande, 225 g de sucre glace, 120 g de blanc d'oeuf, 60 g de sucre semoule, de l'arôme de rose, du colorant rouge.

EXÉCUTION

Mélanger le sucre glace et l'amande.

Monter les blancs d'oeufs en neige et ajouter le sucre semoule au final.

Mélanger les 2 préparations et ajouter l'arôme de rose et le colorant.

Dresser sur plaque à l'aide d'une poche à douille.

Cuisson au four départ à 190° puis ramener à 140° pendant 10 à 12 mn.

Laisser refroidir et mettre entre les 2 coques une ganache chocolat à l'eau de rose.

LE TRUC EN PLUS

Servir avec un crémant* ou un champagne* rosé.

À découvrir
les samedis matin
lors des cours
de cuisine au