



Mai 2015

Les macarons de Réau



Les macarons de Réau sont fabriqués en Seine-et-Marne (77).

Harmony Delhaye est responsable du domaine de Réau.

Le domaine de Réau est une boutique où on peut :

- Goûter des macarons,
- Acheter des macarons,
- Voir des pâtisseries fabriquer des macarons.

En 1968, à Rebas, la tante d'Harmony décide de se lancer dans la fabrication des macarons.

Elle vend ses macarons sur les routes de France dans un camion.

En 1993, ce sont les parents d'Harmony qui reprennent la fabrication. La recette est simple :

Du sucre, des blancs d'œufs et de la poudre d'amandes.

Le macaron lisse (parisien) a deux parties collées avec une crème au milieu.

Les macarons de Réau n'ont pas de crème au milieu.

Ils ont deux parties craquelées et gonflées.

Le parfum est mélangé à la pâte.

Les macarons de Réau existent en 11 parfums.

Les 2 nouveaux parfums sont le coquelicot de Nemours et la menthe poivrée de Milly-la-Forêt.

L'adresse du domaine de Réau :

970 rue Frédéric-Sarazin 77500 Réau Tel : 06 06 72 85 82

Vous trouverez des informations sur le site internet www.macarons-de-reau.com (lien: <http://www.macarons-de-reau.com>)

Ainsi que sur www.saveursparisidf.com (lien: <http://www.saveursparisidf.com>)

Les ESAT D'AVENIR APEI ont transcrit et validé en FALC cet article Transcrit par l'ESAT La Roseraie et validé par l'ESAT Les Courlis

Photo de macarons de Réau fournie par le domaine de Réau