Macarons Amande

knusprig zarte Makronen aus Baisermasse mit Mandeln

knusprig zarte Makronen aus Baisermasse mit Mandeln



Art. Nr.:	770.190
Hersteller:	Bisquit Fossier
Herkunft:	Frankreich /
Liefereinheit:	12 Packung á 120 Gramm

Verwendungshinweise

köstlich zu süßem Sherry und Moscato d'Asti, auch als Zutat zu Torten und einfach zum Kaffee

Herstellerinformationen

Das Unternehmen Maison Fossier wurde 1756 von M. Fossier gegründet und ist seither Hüter einer langen Tradition von Köstlichkeiten, die Reims berühmt gemacht haben. Dank seiner Geschichte und der kreativen Beherrschung der Backkunst hat das Haus Fossier seine Biskuitrezepte zu unumgänglichen Meilensteinen in der Welt der Feinschmecker gemacht.

Die Ursprünge von Fossier gehen auf das Jahr 1690 zurück, als Bäcker in der Champagne ein Rezept entwickelten, das es ihnen ermöglichte, die Wärme eines Brotofens nach dem Backen zu nutzen, um ein süßes Gebäck namens "bis-cuit" aus Reims immer wieder zu backen. Als Fossier 1775 anlässlich der Krönung Ludwigs XVI. in Reims seine Biskuits präsentierte, wurde er königlicher Hoflieferant und erhielt 1825 von Karl X. ein königliches Diplom, das die Qualität seiner Biskuits anerkannte.

1845 übernahm ein gewisser Herr Fossier die Biskuitfabrik und machte sie zum "Mutterhaus der Biscuits de Reims". Seit mehr als drei Jahrhunderten ist die Biskuitfabrik ein florierendes Unternehmen, das fest in Reims verwurzelt ist. Selbst während der Kriege von 1914-1918 und 1939-1945 konnte sie ihre Produktion den Erfordernissen der Zeit anpassen.

Besonders bekannt sind die Biskuits Roses de Reims, die in den 1920er Jahren bei den Dandies sehr beliebt waren, die sie gerne mit einem berühmten Champagner genossen. Ursprünglich waren die Biskuits weiß. Die Entscheidung, den Teig mit Vanille zu aromatisieren, führte zu einer rötlichen Färbung der Biskuits, um die durch die Vanille verursachte Verfärbung zu kaschieren. So entstand der köstliche Biscuit Rose de Reims.

Bis heute hat sich das Rezept nicht geändert, und die Methode des doppelten Backens wird immer noch angewandt. Von den 15 Biskuitfabriken, die es in den 1940er Jahren gab, ist Fossier die einzige, die noch existiert. Das Team von Maison Fossier, das heute aus fast 100 Personen besteht, setzt die Qualität, die Biskuittradition und die Kreativität fort, die die Marke berühmt gemacht haben.

Stand: 27.11.2026 17:55 Uhr