

# DELINOISETTE

PASTRY DELINOISETTE

50/50 powder mix made of hazelnuts and sugar, perfect to make Petits Fours, Baci di Alassio, as well as other exquisite hazelnut desserts, while guarantee you outstanding excellent results.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020197

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **Beschreibung**

Pulverförmige Zubereitung auf Haselnussbasis, geeignet für die Zubereitung von Petits Fours, Baci alla Nocciola, Baci di Alassio und anderen Haselnussdesserts.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für die Zubereitung von Haselnussdesserts.

## **Directions for use**

PETITS FOURS MIT HASELNÜSSEN

DELINOISETTE\_\_\_\_\_ 1000 g

Eiweiß\_\_\_\_\_ 150-180 g

Mit einem Rührgerät mit Flachrührer einige Minuten lang vermengen und mit einem Spritzbeutel auf Backpapier spritzen. 4-5 Stunden ruhen lassen, dann bei 210-230 °C etwa 5 Minuten backen. Die noch warmen Gebäckstücke mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.

BACI DI ALASSIO

DELINOISETTE\_\_\_\_\_ 1000 g

Puderzucker\_\_\_\_\_ 250 g

Kakao 22/24\_\_\_\_\_ 100 g

Eiweiß\_\_\_\_\_ 240-270 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer vermengen, mit einer Spritztülle auf Backpapier spritzen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen, damit sich eine Kruste bildet. Bei einer Temperatur von 220-230 °C 5 Minuten backen. Nach vollständiger Abkühlung mit PASTE BITTER, MARIXCREM oder NOCCIOLATA zusammenfügen.

Weitere Anwendungsrezepte finden Sie auf der Website [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



**Extraordinary  
made simple.**