

MANTECA

PASTRY

OTHER ALMOND BASED PRODUCTS FOR BAKING

Almond paste with soft texture. Easy and quick to use. The ideal to make Petits Fours e and Delizia Cake. Because of the special composition of this product, you can bake Petits Fours immediately, with no resting time needed.



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 01060208

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Soja

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Feste Masse von weicher, körniger Konsistenz und elfenbeinfarbener Farbe, geeignet für die Zubereitung von Petits-Fours und Delizia-Torten.

Denomination

Halbfertiges Backwarenprodukt.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Die gewünschte Menge MANTECA in der Küchenmaschine vermengen und nach und nach das Eiweiß oder Wasser gemäß den angegebenen Mengenverhältnissen hinzufügen:

MANTECA _____ 1000 g

Eiweiß (oder Wasser) __ 80-100 g

Die Petits-Fours mit einem Spritzbeutel auf die entsprechend geölten Backbleche spritzen.

Bei einer Temperatur von 230 °C 5-6 Minuten backen und anschließend die noch warmen Backwaren mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.

Mit MANTECA ist keine Ruhezeit vor dem Backen erforderlich. MANTECA kann mit hervorragenden Ergebnissen für die Zubereitung von Delizia-Torten verwendet werden.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060209

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Feste Masse von weicher, körniger Konsistenz und elfenbeinfarbener Farbe, geeignet für die Zubereitung von Petits-Fours und Delizia-Torten.

Denomination

Halbfertiges Backwarenprodukt.

Directions for use

Die gewünschte Menge MANTECA E in der Küchenmaschine vermengen und nach und nach das Eiweiß oder Wasser gemäß den angegebenen Mengenverhältnissen hinzufügen:

MANTECA E _____ 1 kg

Eiweiß (oder Wasser) __ 60-80 g

Die Petits-Fours mit einem Spritzbeutel auf die entsprechend geölten Backbleche spritzen.

Bei einer Temperatur von 230 °C 5-6 Minuten backen und anschließend die noch warmen Backwaren mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.

Mit MANTECA E ist keine Ruhezeit vor dem Backen erforderlich. MANTECA E kann mit hervorragenden Ergebnissen für die Zubereitung von Delizia-Torten verwendet werden.



Extraordinary
made simple.