

PERSIGOLD

PASTRY

OTHER ALMOND BASED PRODUCTS FOR BAKING

Concentrate paste made with apricot kernels (54%), the ideal for baked pastry products. Marked by a mild amaretto (bitter almond) flavour, it lends itself to the creation of many pastry specialties, such as Ricciarelli, soft amaretti, Petits Fours.



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 01060327

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Soja

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Konzentrierte Marzipanpaste für Backwaren.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GRUNDREZEPT FÜR PETIT FOUR

PERSIGOLD 1000 g

Pudertzucker 500 g

Honig 100 g

Eiweiß 150 g

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit dem Flachrührer einige Minuten lang vermengen, mit einem Spritzbeutel auf Backpapier in die gewünschten Formen spritzen und bei 220-230 °C 5-8 Minuten backen. Die noch warmen Kekse mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.



Extraordinary
made simple.