

VIENNESE

PASTRY

OTHER ALMOND BASED PRODUCTS FOR BAKING

Almond paste for baking, made from almonds (10% minimum) and apricot kernels, marked by yellowish-ivory colour and soft-granular texture. Specially made to create Delizia Cake and Petits Fours. It can be immediately baked



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 01060210

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

Cross-contaminations

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 VIENNESE in der Küchenmaschine vermengen und nach und nach das Eiweiß oder Wasser gemäß den angegebenen Mengenverhältnissen hinzufügen:

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

VIENNESE _____ 1000 g

Eiweiß (oder Wasser) __ 100-120 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 VIENNESE ist keine Ruhezeit vor dem Backen erforderlich. VIENNESE kann mit hervorragenden Ergebnissen für die Zubereitung von Delizia-Torten verwendet werden.



Extraordinary
made simple.