

AVOLETTA

PASTRY AVOLETTA

50/50 powder mix made of almonds and sugar, perfect to make Petits Fours, Delizia Cake and other exquisite almond desserts. Its composition, with the 50% of almonds, makes this mix very versatile and suitable for creating excellent sweets, with the same quality of the traditional preparation.



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 01060207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Schalenfrüchte

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Ei



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver auf Mandelbasis, geeignet für die Zubereitung von Petits Fours, Delizia-Torten und Mandeldesserts.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Zubereitung von Mandelgebäck.

Directions for use

PETITS FOURS

AVOLETTA_____ 1000 g

Eiweiß_____ 150-180 g

Einige Minuten lang kräftig verrühren und auf Backpapier geben. 4-5 Stunden ruhen lassen, dann bei 230°C etwa 5 Minuten backen. Die noch warmen Gebäckstücke mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.

DELIZIA-TORTE

AVOLETTA_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 150 g

Einige Minuten lang kräftig verrühren, die Kuchen mit der charakteristischen abwechselnden Streifendekoration bestreichen und nach mindestens zwei Stunden Wartezeit bei 230-240 °C backen, bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Die noch warmen Kuchen mit BLITZ, verdünnt mit 20 % Wasser, bestreichen.

MANDELKUCHEN

AVOLETTA_____ 1200 g

Butter_____ 500 g

Ganze Eier_____ 300 g

Mehl_____ 300 g

VIGOR (Backpulver)_ 20 g

AVOLETTA, Mehl, Butter und die Hälfte der Eier einige Minuten lang in der Küchenmaschine vermengen. Dann die restlichen Eier mit VIGOR hinzufügen und alles zu einer Creme verrühren. Die Formen mit Mürbeteig oder Blätterteig auslegen und zu 3/4 mit der Creme füllen. Die Oberfläche mit Mandeln verzieren und bei 160-170 °C backen.



Extraordinary
made simple.