

# 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



Nuts

Cross-contaminations



Soybeans

SO<sub>2</sub>

Sulphur

## INFO

### Description

massa solida di consistenza morbida granulosa di colore giallo avorio, adatta alla preparazione di Petits-Fours e Torte Delizia.

### Denomination

prodotto dolciario semilavorato da forno.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

mescolare in planetaria la quantità voluta di MANTECA aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:

MANTECA \_\_\_\_\_ 1000 g

albume d'uovo (o acqua) \_\_\_\_\_ 80-100 g

Depositare sulle teglie, opportunamente oliate, i Petits-Fours, utilizzando l'apposito sacchetto.

Cuocere alla temperatura di 230°C per 5-6 minuti e quindi lucidare i dolci con BLITZ diluito con il 20% di acqua, pennellandoli ancora caldi.

Con MANTECA non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. MANTECA può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060209

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soybeans



Nuts

**SO<sub>2</sub>**

Sulphur

## INFO

### Description

solid paste with a granulose, soft consistency. It has a pale yellow colour and it is suitable for the production of petits fours and Delizia cake.

### Denomination

semifinished product for baking.

### Directions for use

RECIPE

-----

MANTECA E \_\_\_\_\_ 1000 g

egg whites (or water) \_\_\_\_\_ 60-80 g

Mix strongly for a few minutes. Put the petit-fours on oven paper or on greased baking pans using a pastry bag. Bake at 230°C for 5/6 minutes and brush with diluted BLITZ with 20% water, as soon as the cookies are removed from the oven.

The cookies can be baked immediately without resting time. MANTECA E is also well suited to make the special coating of "torte delizia".



Extraordinary  
made simple.