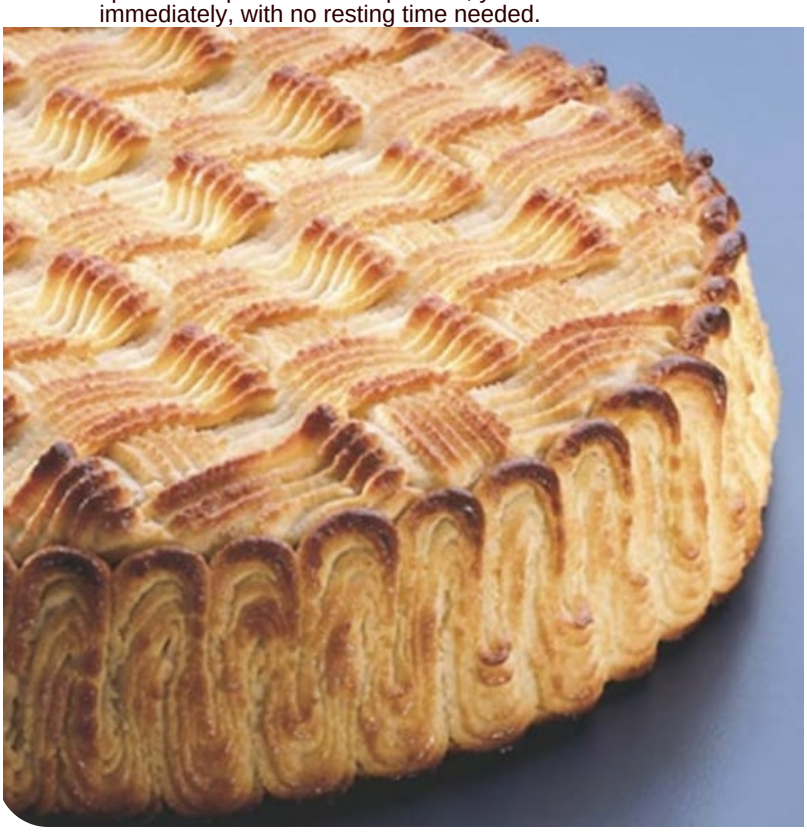
MANTECA

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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
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

Sulphur

INFO

Description
solid paste with a granulose, soft concistency. 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".

irca GROUP
Extraordinary made simple.