

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



Nuts

Cross-contaminations



Soybeans

SO₂

Sulphur

INFO

Description

pasta concentrata di armelline per pasticceria da forno.

Denomination

prodotto dolciario semilavorato.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

RICETTA BASE PER PETIT FOUR

PERSIGOLD g 1000

zucchero a velo g 500

miele g 100

albume g 150

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, dressare con sacco a poche su carta da forno dando le forme desiderate e cuocere a 220-230°C per 5-8 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.



Extraordinary
made simple.