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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SO_2 **Sulphur**

INFO

Description
pasta concentrata di armelline per pasticceria da forno.

Denomination
prodotto dolciario semilavorato.

Directions for use
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.