VIENNESE

PASTRY

OTHER ALMOND BASED PRODUCTS FOR BAKING

Almond paste for baking, made from almonds (10% minimum) and apricot kernels, marked by yellowish-ivory colour and soft-granular texture. Specially made to create Delizia Cake and Petits Fours.
it can be immediately baked



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 01060210

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Nuts

Cross-contaminations

SO_2 **Sulphur**

INFO

Description
massa solida di consistenza morbida granulosa e 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 VIENNESE aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:
VIENNESE_____ 1000 g
albume d'uovo (o acqua)_____ 100-120 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 VIENNESE non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. VIENNESE può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.