

DELINOISETTE

PASTELES DELINOISETTE

Mezcla en polvo 50/50 elaborada con avellanas y azúcar, perfecta para preparar Petits Fours, Baci di Alassio y otros exquisitos postres de avellana, garantizando resultados excelentes.



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 01020197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



Huevos



La



Leche

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descripción

preparado en polvo a base de avellanas adecuado para la preparación de petits fours, bombones como «Baci alla Nocciola» y «Baci di Alassio» y otros dulces de avellanas.

Denomination

semielaborado para la preparación de dulces de avellanas.

Directions for use

PETITS FOURS DE AVELLANA

DELINOISETTE_____ 1000 g

clara de huevo_____ 150-180 g

Mezclar en batidora planetaria con hoja durante unos minutos y utilizando una manga pastelera depositar sobre papel para hornear. Dejar reposar durante 4-5 horas y, a continuación, cocinar a una temperatura de 210-230 °C durante unos 5 minutos. Dar brillo a los dulces aún calientes con BLITZ diluido con el 20 % de agua.

BOMBONES «BACI DI ALASSIO»

DELINOISETTE_____ 1000 g

azúcar glas_____ 250 g

cacao 22/24_____ 100 g

clara de huevo_____ 240-270 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja, rellenar con papel para hornear con boquilla rizada y dejar reposar al menos 4 horas para que formen una corteza superficial. Cocinar a una temperatura de 220-230 °C durante 5 minutos. Después de un enfriamiento completo, acoplar utilizando PASTA BITTER, MARIXCREM o NOCCIOLATA.

Otras recetas de aplicación se pueden consultar en el sitio web www.irca.eu



**Extraordinary
made simple.**