

MANTECA

PASTELES

OTROS PRODUCTOS A BASE DE ALMENDRAS PARA HORNEAR

Pasta de almendras de textura suave. Fácil y rápida de usar. Ideal para preparar petits fours y pastel Delizia. Gracias a su composición especial, puedes hornear los petits fours inmediatamente, sin necesidad de reposo.



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



Frutos

Cross-contaminations



La

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

masa sólida de consistencia blanda granulada de color amarillo marfil, adecuada para la preparación de petits fours y pasteles de almendras Delizia.

Denomination

producto semielaborado de confitería para horno.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

mezclar en la batidora planetaria la cantidad deseada de MANTECA añadiendo gradualmente la clara de huevo o el agua, según las proporciones indicadas:

MANTECA _____ 1000 g

clara de huevo (o agua) __ 80-100 g

Depositar sobre las bandejas, debidamente engrasadas, los petits fours, utilizando la manga correspondiente.

Cocinar a una temperatura de 230 °C durante 5-6 minutos y luego dar brillo a los dulces con BLITZ diluido con el 20 % de agua, pincelándolos aún calientes.

Con MANTECA no es necesario ningún tiempo de descanso antes de la cocción. MANTECA se puede utilizar con excelentes resultados para la preparación de pasteles de almendras Delizia.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060209

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



La



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

masa sólida de consistencia blanda granulada de color amarillo marfil, adecuada para la preparación de petits fours y pasteles de almendras Delizia.

Denomination

producto semielaborado de confitería para horno.

Directions for use

mezclar en la batidora planetaria la cantidad deseada de MANTECA E añadiendo gradualmente la clara de huevo o el agua, según las proporciones indicadas:

MANTECA E _____ 1 kg

clara de huevo (o agua) __ 60-80 g

Depositar sobre las bandejas, debidamente engrasadas, los petits fours, utilizando la manga correspondiente.

Cocinar a una temperatura de 230 °C durante 5-6 minutos y luego dar brillo a los dulces con BLITZ diluido con el 20 % de agua, pincelándolos aún calientes.

Con MANTECA E no es necesario ningún tiempo de descanso antes de la cocción. MANTECA E se puede utilizar con excelentes resultados para la preparación de pasteles de almendras Delizia.



Extraordinary
made simple.