

PERSIGOLD

PASTELES

OTROS PRODUCTOS A BASE DE ALMENDRAS PARA HORNEAR

Concentrado de pasta elaborado con huesos de albaricoque (54%), ideal para productos de repostería. Con un ligero sabor a amaretto (almendra amarga), se presta a la creación de numerosas especialidades de pastelería, como ricciarelli, amaretti blandos y petits fours.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060327

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Frutos

Cross-contaminations



La

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

pasta concentrada de huesos de albaricoque para pastelería horneada.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

RECETA BÁSICA PARA PETITS FOURS

PERSIGOLD 1000 g

azúcar glas 500 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

miel 100 g

clara de huevo 150 g

Mezclar todos los ingredientes en batidora planetaria con hoja durante unos minutos, rellenar con una manga pastelera sobre p para hornear dando las formas deseadas y cocinar a 220-230 °C durante 5-8 minutos. Dar brillo a los dulces aún calientes con BL diluido con el 20 % de agua.



Extraordinary
made simple.