

# 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

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



Frutos

Cross-contaminations



La

SO<sub>2</sub>

Anidride

## INFO

### Descripción

pasta concentrada de huesos de albaricoque para pastelería horneada.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## RECETA BÁSICA PARA PETITS FOURS

PERSIGOLD 1000 g

azúcar glas 500 g

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 papel para hornear dando las formas deseadas y cocinar a 220-230 °C durante 5-8 minutos. Dar brillo a los dulces aún calientes con BLITZ diluido con el 20 % de agua.



Extraordinary  
made simple.