VIENNESE

PASTELES

OTROS PRODUCTOS A BASE DE ALMENDRAS PARA HORNEAR

Pasta de almendras para repostería, elaborada con almendras (10% mínimo) y huesos de albaricoque, de color amarillo marfil y textura suave y granulada. Especialmente diseñada para la elaboración de la Tarta Delizia y los Petits Fours.
Se puede hornear inmediatamente.



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.

Frutos

Cross-contaminations

SO_2 **Anidride**

INFO

Descripción
masa sólida de consistencia blanda granulada y decolor amarillo marfil, adecuada para la preparación depetits 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 VIENNESE añadiendo gradualmente la clara de huevo o el agua, según las proporciones indicadas:
VIENNESE_____ 1000 g
clara de huevo (o agua)_____ 100-120 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 VIENNESE no es necesario ningún tiempo de descanso antes de la cocción. VIENNESE se puede utilizar con excelentes resultados para la preparación de pasteles de almendras Delizia.