AVOLETTA

PASTELES AVOLETA

Mezcla en polvo 50/50 de almendras y azúcar, perfecta para preparar petits fours, pastel Delizia y otros exquisitos postres de almendra. Su composición, con un 50% de almendras, la hace muy versátil e ideal para crear dulces excelentes, con la misma calidad que la elaboración tradicional.



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 01060207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Frutos

Cross-contaminations

Cereales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Huevos

La

Leche

INFO

Descripción
preparado en polvo a base de almendras adecuado para la preparación de petits fours, pasteles de almendras Delizia y dulces de almendras.

Denomination
semielaborado para la preparación de dulces de almendras.

Directions for use
PETITS FOURS
AVOLETTA_____ 1000 g
clara de huevo_____ 150-180 g
Mezclar vigorosamente durante unos minutos y depositar sobre papel para hornear. Dejar reposar durante 4-5 horas y, a continuación, cocinar a una temperatura de 230 °C durante unos 5 minutos. Dar brillo a los dulces aún calientes con BLITZ diluido con el 20 % de agua.

PASTEL DE ALMENDRAS DELIZIA
AVOLETTA_____ 1000 g
huevos enteros_____ 150 g
Mezclar vigorosamente durante unos minutos, cubrir los pasteles con la decoración característica de tiras alternas y, después de al menos dos horas de espera, cocinar a 230-240 °C hasta obtener el dorado deseado. Dar brillo a los pasteles aún calientes con BLITZ diluido con el 20 % de agua.

PASTEL DE ALMENDRAS
AVOLETTA_____ 1200 g
mantequilla_____ 500 g
huevos enteros_____ 300 g
harina_____ 300 g
VIGOR (polvo leudante)_ 20 g
Mezclar en batidora planetaria durante unos minutos AVOLETTA, harina, mantequilla y la mitad de los huevos. A continuación, añadir los huevos restantes con VIGOR y batir todo hasta obtener una crema. Forrar los moldes con masa quebrada u hojaldre y llenarlos hasta 3/4 con la crema obtenida. Decorar la superficie con almendras y cocinar a una temperatura de 160-170 °C.