

AVOLETA

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Frutos

Cross-contaminations



Cereales



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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, batir los huevos restantes con VIGOR y batir todo hasta obtener una crema. Forrar los moldes con masa quebrada u hojaldre y llenarlos 3/4 con la crema obtenida. Decorar la superficie con almendras y cocinar a una temperatura de 160-170 °C.



Extraordinary
made simple.