

GRANDOCCO

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Mélange en poudre spécial contenant 50 % de purée de noix de coco séchée. Facile à utiliser pour réaliser des desserts au goût intense de noix de coco.



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 01060206

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs

SO₂

Anhydride

Cross-contaminations



Céréales



Soja



Lait



Fruits

INFO

Description

préparation en poudre pour la production de desserts à base de noix de coco.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

Directions for use

PETITS FOURS À LA NOIX DE COCO

GRANCOCCO _____ 1000 g

eau ou blanc d'œuf _____ 350-400 g

PETITS FOURS À LA NOIX DE COCO ET AU CACAO

GRANCOCCO _____ 1000 g

eau ou blanc d'œuf _____ 400-450 g

cacao 20-22 % 50 g

Procédure : mélanger au robot pâtissier pendant 4-5 minutes à vitesse moyenne, laisser reposer la pâte pendant 15 minutes. Déposer sur du papier sulfurisé avec un sac à poche muni d'une douille en étoile.

Cuire pendant 10 minutes environ à une température de 220-230 °C.

BISCUITS À LA NOIX DE COCO

GRANCOCCO _____ 1000 g

beurre ou margarine _____ 500 g

farine pour biscuits _____ 500 g

œufs entiers _____ 200 g

VIGOR (poudre à lever) 15 g

Procédure : mélanger au robot pâtissier avec la feuille

à vitesse moyenne pendant 10 minutes. Déposer sur du papier sulfurisé ou sur une plaque légèrement graissée et farinée à l'aide d'un sac à poche muni d'une douille lisse.

Cuire à 210-220°C pendant 15 minutes environ.

Les produits de boulangerie fabriqués avec GRANCOCCO en suivant les recettes ci-dessus doivent être vendus avec les déclarations d'ingrédients respectives suivantes :

PETITS FOURS À LA NOIX DE COCO « pulpe de noix de coco déshydratée, blanc d'œuf (ou eau), sucre, sirop de glucose, amidon, stabilisant sorbitol, arômes, métabisulfite de sodium) ».

PETITS FOURS À LA NOIX DE COCO ET AU CACAO « pulpe de noix de coco déshydratée, blanc d'œuf (ou eau), sucre, sirop de glucose, cacao, amidon, stabilisant sorbitol, arômes, métabisulfite de sodium ».

LE PRODUIT PEUT CONTENIR DES TRACES DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DU LAIT ET DÉRIVÉS.

BISCUITS À LA NOIX DE COCO « pulpe de noix de coco déshydratée, BEURRE (ou margarine), farine de BLÉ TENDRE, sucre, ŒUFS, sirop de glucose déshydraté, amidon, stabilisant sorbitol, blanc d'ŒUF déshydraté, arômes, métabisulfite de sodium ».

LE PRODUIT PEUT CONTENIR DES TRACES DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DU LAIT ET DÉRIVÉS.



Extraordinary
made simple.