

MANDORGLASS QUICK SP

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Sans huile de palme et avec une étiquette propre, c'est le mélange complet pour réaliser des glaçages aux amandes à la couleur claire et à la texture délicieusement croquante.

Idéal aussi bien pour décorer les produits levés, comme *le panettone* et *la colomba*, que pour glacer d'autres spécialités levées.

- Étiquette propre
- Rapide et facile à préparer
- Niveau élevé de croquant
- Composé de quelques ingrédients simples
- Sans graisses dérivées de l'huile de palme ni graisses hydrogénées
- Avec 12 % d'amandes
- Sans émulsifiants, colorants ni arômes naturels uniquement



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 01980142

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs



Fruits

Cross-contaminations



Céréales



Soja



Lait



Moutarde

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Avantages

- Étiquette propre
- Rapide et facile à réaliser
- Croquant élevé
- Fait de quelques ingrédients simples

Claims

- Sans matières grasses dérivées du palmier et graisses hydrogénées
- Avec 12 % d'amandes
- Sans émulsifiants, colorants et avec uniquement des arômes naturels

Détails

Étiquette « propre », sans huile de palme, c'est la préparation complète pour réaliser des glaçages aux amandes de couleur claire et avec un haut degré de croustillance.

Idéal à la fois pour décorer les desserts levés saisonniers comme les panettones et les colombes et pour glacer d'autres spécialités levées telles que les gâteaux aux amandes et les cakes aux fruits.

Essayez-le avec notre mélange « clean label » [**Dolce Forno Maestro**](#).

Description

Préparation complète qui permet de réaliser des glaçages aux amandes de couleur claire et de texture idéale pour décorer facilement les produits levés tels que les colombes, les brioches vénitiennes ou les panettones. Les glaçages réalisés avec MANDORGLASS QUICK SP se caractérisent par un degré élevé de croquant. Le mélange ne contient que des arômes naturels. Sans graisse de palme

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie.

Directions for use

DOSAGE :

Mandorglass quick SP 1000 g

Eau 500 g

Beurre fondu ou huile végétale 50 g

PROCÉDÉ : mélanger énergiquement MANDORGLASS QUICK SP, l'eau, le beurre fondu ou l'huile végétale (tournesol, arachide, etc.) pendant quelques minutes. À l'aide d'une spatule flexible ou d'un sac à poche muni d'une douille plate, appliquer une couche uniforme de glaçage sur les desserts levés. Décorer comme d'habitude avec des amandes et des grains de sucre, saupoudrer de sucre glace et cuire au four modéré (160-180°C) avec une vanne semi-ouverte. Les températures et les temps de cuisson doivent être ajustés en fonction de la taille du gâteau.

ATTENTION :

- Il est recommandé de préparer le glaçage environ 30 minutes avant utilisation.
- Il est toujours possible d'ajuster la densité du produit en réduisant ou en augmentant légèrement la dose d'eau prévue, en l'adaptant en fonction de vos habitudes d'application.
- La cuisson des desserts glacés doit être effectuée avec un soin particulier car des températures trop élevées provoquent facilement une caramélisation excessive des sucres, favorisant la migration de l'humidité de l'intérieur du dessert vers le glaçage qui perd alors son croustillant.
- Pour améliorer la conservation des pâtisseries enrobées de MANDORGLASS QUICK SP, il est recommandé de les laisser refroidir complètement avant de les emballer. Pour référence, il est précisé que les desserts pesant 1 kg, s'ils sont emballés avec moins de 8 heures de refroidissement, conservent une humidité encore suffisante pour mouiller le glaçage, ce qui entraîne une perte de croustillance et une réduction de l'aspect décoratif.



Extraordinary
made simple.