DELINOISETTE

PÂTISSERIE DÉLINOISETTE

Mélange en poudre à parts égales de noisettes et de sucre, parfait pour réaliser des petits fours, des baci di alassio, ainsi que d'autres desserts exquis aux noisettes, tout en vous garantissant des résultats exceptionnels.



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 01020197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Fruits

Cross-contaminations

Céréales

irca GROUP Extraordinary made simple.

Oeufs

Soja

Lait

Anhydride

INFO

Description
préparation en poudre à base de noisettes et apte à la préparation de petits fours, chocolats fourrés et autres pâtisseries aux noisettes.

Denomination
produit semi-fini pour la préparation de gâteaux aux noisettes.

Directions for use
PETITS FOURS AUX NOISETTES
DELINOISETTE _____ 1000 g
blanc d'œuf _____ 150-180 g
Mélanger au robot pâtissier pendant quelques minutes, puis, à l'aide d'une poche à douille, transférer sur du papier sulfurisé. Laisser reposer pendant 4-5 heures, puis cuire à une température de 210-230°C pendant environ 5 minutes. Recouvrir les biscuits encore chauds avec BLITZ dilué dans 20% d'eau.
BAISERS DE LIGURIE
DELINOISETTE _____ 1000 g
Sucre glace _____ g 250
Cacao 22/24 g _____ g 100
Blanc d'œuf _____ 240-270 g
Mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni d'une feuille, dresser sur du papier sulfurisé avec une douille frisée et laisser reposer au moins 4 heures afin qu'une croûte se forme à la surface. Cuire à une température de 220-230 °C pendant 5 minutes. Après refroidissement complet, coupler en utilisant PASTA BITTER, MARIXCREM ou NOCCIOLATA.
D'autres recettes peuvent être consultées sur le site www.irca.eu