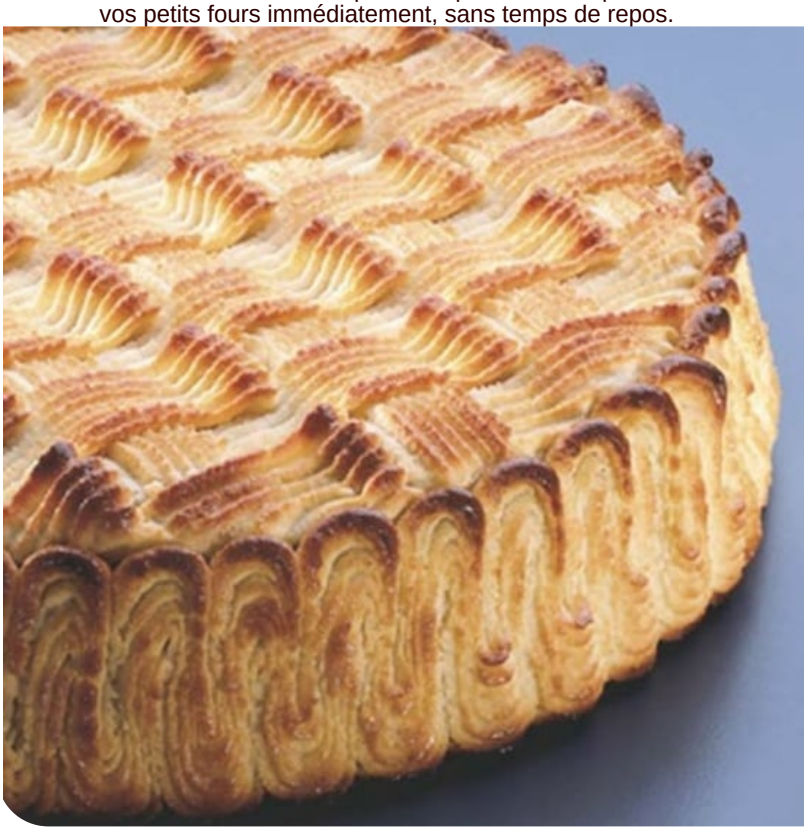
MANTECA

PÂTISSERIE

AUTRES PRODUITS À BASE D'AMANDES POUR LA CUISSON

Pâte d'amandes à la texture fondante. Facile et rapide à utiliser. Idéale pour la confection de petits fours et de gâteaux Delizia. Grâce à sa composition spéciale, vous pouvez cuire vos petits fours immédiatement, sans temps de repos.



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 01060208

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Fruits

Cross-contaminations

Soja

Anhydride

INFO

Description
masse solide de consistance souple et granuleuse de couleur jaune ivoire, adaptée à la préparation de petits-fours et de gâteaux « Delizia ».

Denomination
produit semi-fini de pâtisserie pour la cuisson au four.

Directions for use
mélanger au robot pâtissier la quantité souhaitée de MANTECA en ajoutant progressivement le blanc d'œuf ou l'eau, selon les proportions indiquées :
MANTECA _____ 1000 g
blanc d'œuf (ou eau)__ 80-100 g
Déposer les petits-fours sur les plaques préalablement graissées, en utilisant le sac à poche adapté.
Cuire à une température de 230 °C pendant 5 à 6 minutes, puis napper les desserts encore chauds avec BLITZ dilué avec 20 % d'eau appliqué au pinceau.
Avec MANTECA, aucun temps de repos n'est nécessaire avant la cuisson. MANTECA peut être utilisée avec d'excellents résultats pour la préparation de gâteaux « Delizia ».

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060209

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

Soja

Fruits

Anhydride

INFO

Description
masse solide de consistance souple et granuleuse de couleur jaune ivoire, adaptée à la préparation de petits-fours et de gâteaux « Delizia ».

Denomination
produit semi-fini de pâtisserie pour la cuisson au four.

Directions for use

mélanger au robot pâtissier la quantité souhaitée de MANTECA E en ajoutant progressivement le blanc d'œuf ou l'eau, selon les proportions indiquées :
MANTECA E_____ 1 kg
blanc d'œuf (ou eau)__ 60-80 g
Déposer les petits-fours sur les plaques préalablement graissées, en utilisant le sac à poche adapté.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Cuire à une température de 230 °C pendant 5 à 6 minutes, puis napper les desserts encore chauds avec BLITZ dilué avec 20 % d'eau appliqué au pinceau.
Avec MANTECA E, aucun temps de repos n'est nécessaire avant la cuisson. MANTECA E peut être utilisée avec d'excellents résultats pour la préparation de gâteaux « Delizia ».