

PERSIGOLD

PÂTISSERIE

AUTRES PRODUITS À BASE D'AMANDES POUR LA CUISSON

Pâte concentrée à base de noyaux d'abricot (54 %), idéale pour les pâtisseries. Caractérisée par une légère saveur d'amaretto (amande amère), elle se prête à la confection de nombreuses spécialités, telles que les ricciarelli, les amaretti moelleux et les petits fours.



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 01060327

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

Cross-contaminations



Soja

SO₂

Anhydride

INFO

Description

pâte concentrée de noyaux d'abricots pour pâtisseries.

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

RECETTE DE BASE POUR PETIT FOUR

PERSIGOLD 1000 g

sucre glace 500 g

miel 100 g

blanc d'œuf 150 g

Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier avec une feuille pendant quelques minutes, dresser sur du papier sulfurisé avec un sac à poche en créant les formes souhaitées et cuire à 220-230°C pendant 5-8 minutes. Recouvrir les desserts encore chauds avec BLITZ dilué dans 20% d'eau.



Extraordinary
made simple.