

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060327

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Fruits

Cross-contaminations



Soja

**SO<sub>2</sub>**

Anhydride

## INFO

### Description

pâte concentrée de noyaux d'abricots pour pâtisseries.

### Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

### Directions for use

RECETTE DE BASE POUR PETIT FOUR

PERSIGOLD 1000 g

sucré glace 500 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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  
à poche en créant les formes souhaitées et cuire à 220-230°C pendant 5-8 minutes. Recouvrir les desserts encore chauds avec B  
dilué dans 20% d'eau.



Extraordinary  
made simple.