VIENNESE

PÂTISSERIE

AUTRES PRODUITS À BASE D'AMANDES POUR LA CUISSON

Pâte d'amandes pour la pâtisserie, composée d'amandes (10 % minimum) et de noyaux d'abricot, de couleur ivoire jaunâtre et de texture granuleuse. Spécialement conçue pour la confection de gâteaux Delizia et de petits fours.
il peut être cuit immédiatement



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 01060210

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Fruits

Cross-contaminations

SO_2 **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 VIENNESE en ajoutant progressivement le blanc d'œuf ou l'eau, selon les proportions indiquées :
VIENNESE _____ 1000 g
blanc d'œuf (ou eau)__ 100-120 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 VIENNESE, aucun temps de repos n'est nécessaire avant la cuisson. VIENNESE peut être utilisée avec d'excellents résultats pour la préparation de gâteaux « Delizia ».