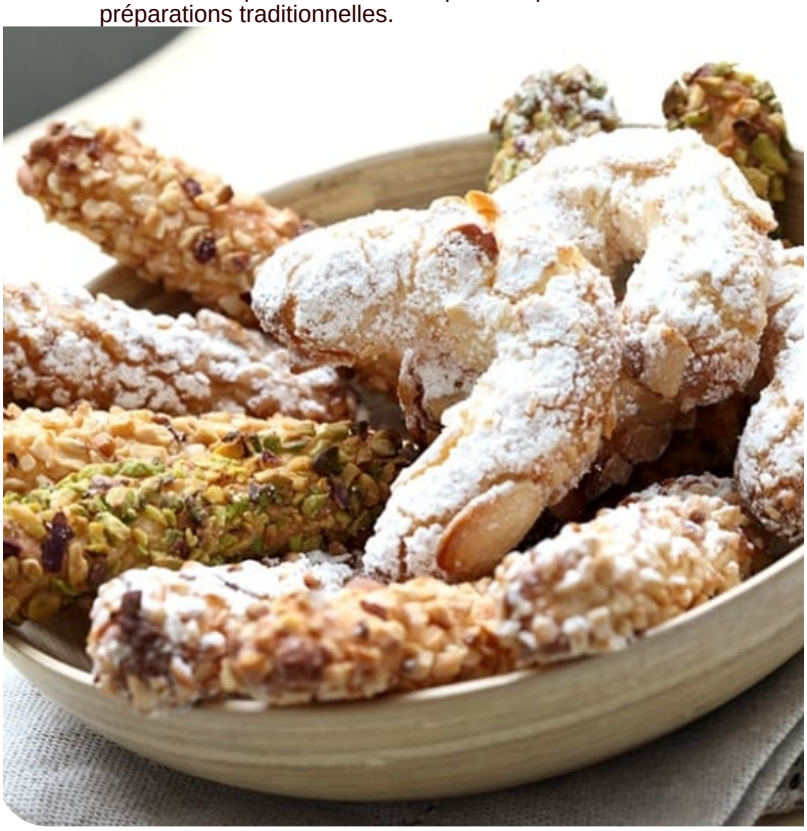
AVOLETTA

PÂTISSERIE AVOLETTA

Mélange en poudre à parts égales d'amandes et de sucre, idéal pour la confection de petits fours, de gâteaux Delizia et autres desserts raffinés aux amandes. Sa composition, avec 50 % d'amandes, le rend très polyvalent et parfait pour créer d'excellentes pâtisseries, d'une qualité équivalente à celle des préparations traditionnelles.



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 01060207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Fruits

Cross-contaminations

Céréales

Oeufs

Soja

Lait

INFO

Description
préparation en poudre à base d'amandes, convenant pour la préparation de petits fours, gâteaux « Delizia » et gâteaux aux amandes.

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

Directions for use
PETITS FOURS
AVOLETTA_____ g 1000
blanc d'œuf_____ g 150-180
Mélanger vigoureusement pendant quelques minutes et déposer sur du papier sulfurisé. Laisser reposer pendant 4-5 heures, puis cuire à une température de 230°C pendant environ 5 minutes. Recouvrir les biscuits encore chauds avec BLITZ dilué dans 20% d'eau.

GATEAU DELIZIA
AVOLETTA _____ 1000 g
oeufs entiers_____ 150 g
Mélanger vigoureusement tous les ingrédients pendant quelques minutes, décorer les gâteaux en alternant des bandes de la manière traditionnelle, et après au moins deux heures de repos, enfourner à 230-240°C jusqu'à ce que les pâtisseries soient bien dorées. Napper les gâteaux encore chauds de BLITZ dilué dans 20% d'eau.

GÂTEAU AUX AMANDES
AVOLETTA_____ 1200 g
beurre_____ 500 g
œufs entiers_____ 300 g
farine_____ 300 g
VIGOR (poudre à lever)_ 20 g
Mélanger AVOLETTA, la farine, le beurre et la moitié des œufs au robot pâtissier pendant quelques minutes. Ajouter ensuite le reste des œufs restants avec VIGOR et monter le tout jusqu'à l'obtention d'une crème. Doubler les moules avec de la pâte brisée ou feuilletée et les remplir aux 3/4 avec la crème obtenue. Décorer la surface avec des amandes et cuire à une température de 160-170°C.