

DELINOISETTE

PASTICCERIA DELINOISETTE

Preparato in polvere (T.P.T.) a base di nocciole (50%) e zucchero (50%), che permette di ottenere Petits Fours, Baci alla nocciola, Baci di Alassio ed altri squisiti dolci alle nocciole, garantendo un impareggiabile livello qualitativo dei prodotti finiti.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01020197

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

Cross contaminazioni



Cereali



Uova



Soia



Latte

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparato in polvere a base di nocciole adatto alla preparazione di Petits Fours, Baci alla Nocciola, Baci di Alassio ed altri dolci alle nocciole.

Denominazione

semilavorato per la preparazione di dolci alle nocciole.

Modalità d'uso

PETITS FOURS ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE_____ g 1000

albume d'uovo_____ g 150-180

Miscelare in planetaria con foglia per qualche minuto ed utilizzando un sacco a poche depositare su carta da forno.

Lasciare riposare per 4-5 ore, quindi cuocere alla temperatura di 210-230°C per circa 5 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20 % d'acqua.

BACI DI ALASSIO

DELINOISETTE_____ g 1000

zucchero a velo_____ g 250

cacao 22/24_____ g 100

albume d'uovo_____ g 240-270

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, dressare su carta da forno con bocchetta riccia e far riposare almeno 4 ore in modo che formino una crosta superficiale. Cuocere alla temperatura di 220-230°C per 5 minuti. Dopo completo raffreddamento accoppiare utilizzando PASTA BITTER, MARIXCREM o NOCCIOLATA.

Ulteriori ricette applicative possono essere consultate sul sito www.irca.eu



Extraordinary
made simple.