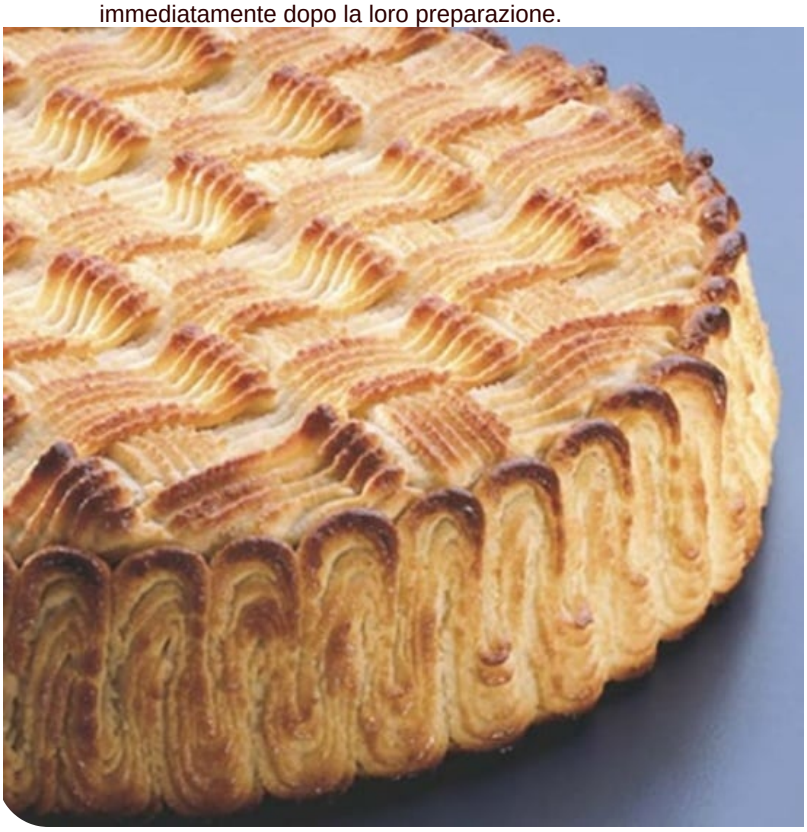
MANTECA

PASTICCERIA ALTRI MANDORLA PER COTTURA

Morbida pasta di mandorla, caratterizzata dall'ottima lavorabilità, praticità e velocità d'impiego. È ideale per la preparazione di Petits Fours e Torte Delizia. La sua speciale formulazione consente di cuocere i Petits Fours anche immediatamente dopo la loro preparazione.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060208

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Frutta

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Anidride

INFO

Descrizione
massa solida di consistenza morbida granulosa di colore giallo avorio, adatta alla preparazione di Petits-Fours e Torte Delizia.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato da forno.

Modalità d'uso
mescolare in planetaria la quantità voluta di MANTECA aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:
MANTECA _____ 1000 g
albume d'uovo (o acqua)__ 80-100 g
Depositare sulle teglie, opportunamente oliate, i Petits-Fours, utilizzando l'apposito sacchetto.
Cuocere alla temperatura di 230°C per 5-6 minuti e quindi lucidare i dolci con BLITZ diluito con il 20% di acqua, pennellandoli ancora caldi.
Con MANTECA non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. MANTECA può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01060209

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

Soia

Frutta

Anidride

INFO

Descrizione
massa solida di consistenza morbida granulosa di colore giallo avorio, adatta alla preparazione di Petits-Fours e Torte Delizia.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato da forno.

Modalità d'uso

mescolare in planetaria la quantità voluta di MANTECA E aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:
MANTECA E_____ 1 kg
albume d'uovo (o acqua)__ 60-80 g
Depositare sulle teglie, opportunamente oliate, i Petits-Fours, utilizzando l'apposito sacchetto.
Cuocere alla temperatura di 230°C per 5-6 minuti e quindi lucidare i dolci con BLITZ diluito con il 20% di acqua, pennellandoli ancora caldi.
Con MANTECA E non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. MANTECA E può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.