

# 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

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 01060208

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

Cross contaminazioni



Soia

SO<sub>2</sub>

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

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

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.



Extraordinary  
made simple.