PERSIGOLD

PASTICCERIA ALTRI MANDORLA PER COTTURA

Pasta concentrata di armelline (54%) per pasticceria da forno. Caratterizzata dal delicato gusto di amaretto, consente la realizzazione di numerose specialità dolciarie quali Ricciarelli, Fave dei morti, amaretti morbidi, Chifferi e Petits Fours.



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 01060327

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Frutta

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

SO_2 **Anidride**

INFO

Descrizione
pasta concentrata di armelline per pasticceria da forno.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
RICETTA BASE PER PETIT FOUR
PERSIGOLD g 1000
zucchero a velo g 500
miele g 100
albume g 150
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, dressare con sacco a poche su carta da forno dando le forme desiderate e cuocere a 220-230°C per 5-8 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d?acqua.