

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

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 01060327

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

Cross contaminazioni



Soia

SO₂

Anidride

INFO

Descrizione

pasta concentrata di armelline per pasticceria da forno.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.