

VIENNESE

PASTICCERIA ALTRI MANDORLA PER COTTURA

Pasta di mandorla per cottura a base di mandorle (10% min) ed armelline, caratterizzata dal colore giallo avorio e dalla consistenza morbida-granulosa. È specificatamente indicata per la preparazione di torte Delizia e Petits Fours.
cottura immediata



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 01060210

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Frutta

Cross contaminazioni

SO₂ Anidride

INFO

Descrizione

massa solida di consistenza morbida granulosa e 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 VIENNESE aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

VIENNESE _____ 1000 g

albume d'uovo (o acqua) _____ 100-120 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 VIENNESE non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. VIENNESE può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.



Extraordinary
made simple.