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

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 01060210

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Frutta

Cross contaminazioni

SO_2 **Anidride**

irca GROUP Extraordinary made simple.

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:
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.