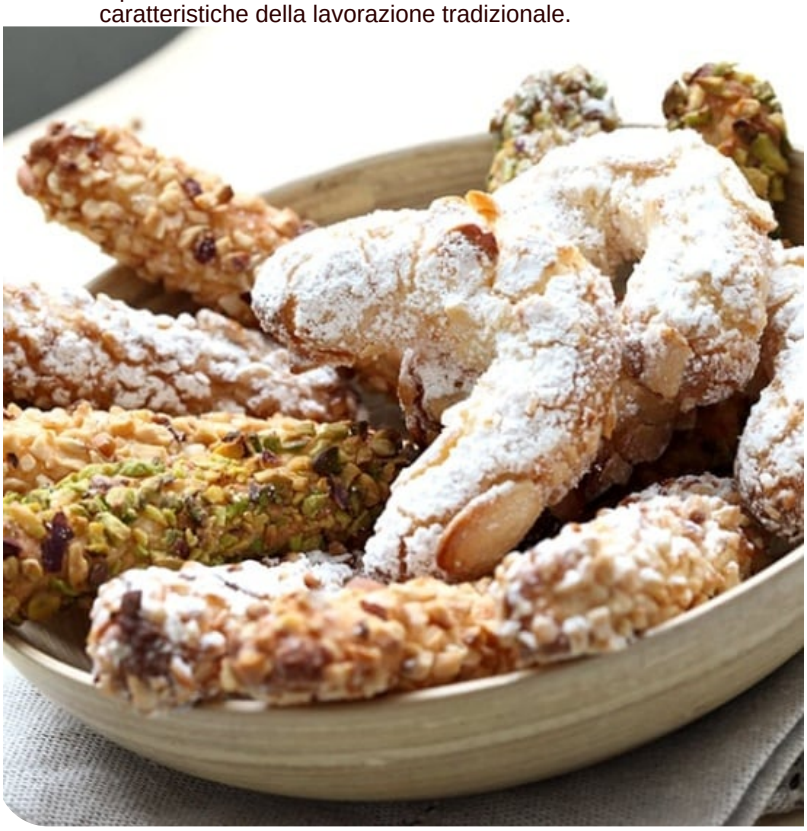
AVOLETTA

PASTICCERIA AVOLETTA

Preparato in polvere (T.P.T.) a base di mandorle e zucchero, adatto alla preparazione di Petits Fours, Torte Delizia e dolci alle mandorle. La sua composizione, caratterizzata dal 50% di mandorle, rende questo semilavorato estremamente versatile e permette di ottenere ottimi dolci mantenendo invariate le caratteristiche della lavorazione tradizionale.



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 01060207

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Frutta

Cross contaminazioni

Cereali

Uova

Soia

Latte

INFO

Descrizione
preparato in polvere a base di mandorle adatto alla preparazione di Petits Fours, torte Delizia e dolci alle mandorle.

Denominazione
semilavorato per la preparazione di dolci alle mandorle.

Modalità d'uso
PETITS FOURS
AVOLETTA_____ g 1000
albume d'uovo_____ g 150-180
Mescolare energicamente per qualche minuto e depositare su carta da forno. Lasciare riposare per 4-5 ore, quindi cuocere alla temperatura di 230°C per circa 5 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20 % d'acqua.

TORTA DELIZIA
AVOLETTA_____ g 1000
uova intere_____ g 150
Mescolare energicamente per qualche minuto, ricoprire le torte con la caratteristica decorazione a strisce alternate e dopo almeno due ore di attesa cuocere a 230-240°C fino ad ottenere la doratura desiderata. Lucidare le torte ancora calde con BLITZ diluito con il 20 % d'acqua.

TORTA ALLA MANDORLA
AVOLETTA_____ g 1200
burro_____ g 500
uova intere_____ g 300
farina_____ g 300
VIGOR (baking powder)_ g 20
Miscelare in planetaria per qualche minuto AVOLETTA, farina, burro e metà delle uova. Aggiungere quindi le restanti uova con VIGOR e montare il tutto fino ad ottenere una crema. Foderare gli stampi con pasta frolla o sfoglia e riempirli per 3/4 con la crema ottenuta. Decorare la superficie con mandorle e cuocere alla temperatura di 160-170°C.