DELINOISETTE 10 (2X5)

Preparato in polvere (T.P.T.) a base di nocciole (50%) e zucchero (50%), che permette di ottenere Petits Fours, Baci alla nocciola, Baci di Alassio ed altri squisiti dolci alle nocciole, garantendo un impareggiabile livello qualitativo dei prodotti finiti.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01020197

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

PETITS FOURS ALLA NOCCIOLA
DELINOISETTE_____ g 1000
albume d'uovo_____ g 150-180
Miscelare in planetaria con foglia per qualche minuto ed utilizzando un sacco a poche depositare su carta da forno. Lasciare riposare per 4-5 ore, quindi cuocere alla temperatura di 210-230°C per circa 5 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20 % d'acqua.
BACI DI ALASSIO
DELINOISETTE_____ g 1000
zucchero a velo_____ g 250
cacao 22/24_____ g 100
albume d'uovo_____ g 240-270
Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, dressare su carta da forno con bocchetta riccia e far riposare almeno 4 ore in modo che formino una crosta superficiale. Cuocere alla temperatura di 220-230°C per 5 minuti. Dopo completo raffreddamento accoppiare utilizzando PASTA BITTER, MARIXCREM o NOCCIOLATA.
Ulteriori ricette applicative possuno essere consultate sul sito www.irca.eu

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la preparazione di dolci alle nocciole.