



## 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

### 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 possono essere consultate sul sito [www.irca.eu](http://www.irca.eu)

### DENOMINAZIONE TECNICA

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



semilavorato per la preparazione di dolci alle nocciole.