MANTECA 10

Morbida pasta di mandorla, caratterizzata dall'ottima lavorabilità, praticità e velocità d'impiego. È ideale per la preparazione di Petits Fours e Torte Delizia. La sua speciale formulazione consente di cuocere i Petits Fours anche immediatamente dopo la loro preparazione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060208

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

mescolare in planetaria la quantità voluta di MANTECA aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:
MANTECA _____ 1000 g
albume d'uovo (o acqua)__ 80-100 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 MANTECA non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. MANTECA può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato da forno.