



## PERSIGOLD 9

Pasta concentrata di armelline (54%) per pasticceria da forno. Caratterizzata dal delicato gusto di amaretto, consente la realizzazione di numerose specialità dolciarie quali Ricciarelli, Fave dei morti, amaretti morbidi, Chifferi e Petits Fours.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060327

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### RICETTA BASE PER PETIT FOUR

PERSIGOLD g 1000  
zucchero a velo g 500  
miele g 100  
albume g 150

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, dressare con sacco a poche su carta da forno dando le forme desiderate e cuocere a 220-230°C per 5-8 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% dacqua.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

