



## AVOLETTA 10 (2X5)

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.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060207

CLAIM

### 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

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



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.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per la preparazione di dolci alle mandorle.