



GRANCOCCO 10 (2X5)

Eccezionale mix in polvere arricchito dal 50% di polpa di cocco disidratato. Di estrema praticità d'impiego, è adatto alla produzione di dolci dal gusto intenso di cocco.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060206

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PETITS FOURS AL COCCO

GRANCOCCO _____ 1000 g
acqua o albume _____ 350-400 g

PETITS FOURS AL COCCO E CACAO

GRANCOCCO _____ 1000 g
acqua o albume _____ 400-450 g
cacao 20-22 __ 50 g

Procedimento: miscelare in planetaria per 4-5 minuti a media velocità, lasciare riposare l'impasto per 15 minuti. Con sacchetto munito di bocchetta a stella, depositare su carta da forno.

Cuocere per 10 minuti circa alla temperatura di 220-230°C.

BISCOTTI AL COCCO

GRANCOCCO _____ 1000 g
burro o margarina ____ 500 g
farina per biscotti _ 500 g
uova intere _____ 200 g

VIGOR (polvere liev.) 15 g

Procedimento: miscelare in planetaria con foglia a media velocità per 10 minuti. Depositare su carta da forno o su teglia leggermente ingrassata ed infarinata facendo uso di sacchetto munito di bocchetta liscia.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



Cuocere a 210-220°C per circa 15 minuti.

La pasticceria da forno prodotta con GRANCOCCO seguendo le ricette sopra riportate deve essere posta in vendita con le seguenti rispettive dichiarazioni degli ingredienti:

PETITS FOURS AL COCCO "polpa di cocco disidratata, albume d'uovo (o acqua), zucchero, sciroppo di glucosio, amido, stabilizzante sorbitolo, aromi, cons. sodio metabisolfito)".

PETITS FOURS AL COCCO E CACAO " polpa di cocco disidratata, albume d' UOVO (o acqua), zucchero, sciroppo di glucosio, cacao in polvere, amido, stabilizzante sorbitolo, aromi, cons.: SODIO METABISOLFITO ".

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LATTE E DERIVATI.

BISCOTTI AL COCCO " polpa di cocco disidratata, BURRO (o margarina), farina di GRANO TENERO , zucchero, UOVA , sciroppo di glucosio disidratato, amido, stabilizzante sorbitolo, albume d' UOVO disidratato, aromi, cons.: SODIO METABISOLFITO ".

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LATTE E DERIVATI.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.