



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% d'acqua.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

