



## VIENNESE 10

Pasta di mandorla per cottura a base di mandorle (10% min) ed armelline, caratterizzata dal colore giallo avorio e dalla consistenza morbida-granulosa. È specificatamente indicata per la preparazione di torte Delizia e Petits Fours.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01060210

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

mescolare in planetaria la quantità voluta di VIENNESE aggiungendo gradualmente l'albume d'uovo o l'acqua, secondo le proporzioni indicate:

VIENNESE \_\_\_\_\_ 1000 g

albume d'uovo (o acqua) \_\_\_\_\_ 100-120 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 VIENNESE non è necessario alcun tempo di riposo prima della cottura. VIENNESE può essere utilizzata con risultati eccellenti per la preparazione di torte Delizia.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato da forno.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

