



PRONTOMANDORLA PRONTOPERSIPAN

Morbide e fragranti

Paste di mandorla o armelline finemente macinate pronte all'uso.



Caratteristiche

- Semilavorati pronti all'uso
- Mandorle e armelline di prima qualità
- Pronto da formare
- Annullano i tempi di riposo prima della cottura di pasticcini da tè e petit four

Linea Pasticceria

Petit four : ricetta base

modalità d'impiego: Formare con sac à poche su carta da forno. Decorare con frutta candita e frutta secca.

cottura: 220-230°C, sfornare appena dorati.

Pan di spagna alle mandorle

B+S	300 g
Farina di grano tenero	300 g
Zucchero	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN	350 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Colare su stampo unto.

cottura: 180°C per 25-30 min. ca.

Biscotti fiore d'albicocca

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN
CONFIBEL ALBICOCCA
BELNAP NEUTRA

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla a fiore con spessore 4 mm stendere **PRNTOMANDORLA o PRNTOPERSIPAN** sui petali, colare al centro **CONFIBEL ALBICOCCA**.

cottura: 200°C per 15 min. ca. Lasciar raffreddare e lucidare con **BELNAP NEUTRA**.

Tranci svizzeri al mirtillo

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN
DELIFRUIT MIRTILLO
Mandorle affettate
BELNAP NEUTRA

modalità d'impiego:

Foderare una teglia 60x40 cm con pasta frolla di spessore 5 mm, colare **DELIFRUIT MIRTILLO**. Con cornetto rigato formare una griglia di **PRNTOMANDORLA o PRNTOPERSIPAN**, cospargere di mandorle affettate.

cottura: 190°C per 35 min. ca. Quando fredda lucidare con **BELNAP NEUTRA**. Porzionare.

Plum cake alle mandorle

B+S	400 g
Farina di grano tenero	400 g
Amido/fecola	400 g
Zucchero	800 g
Margarina/burro	1.000 g
Uova	1.000 g
PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN	350 g

modalità d'impiego:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola. Colare su stampo unto ed incidere con spatola unta.

cottura: 180°C per 35 min. ca.

Biscotti cuore al lampone

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN
DELIFRUIT LAMPONE
Granella di mandorle

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla a cuore con spessore 4 mm formare un contorno di **PRNTOMANDORLA o PRNTOPERSIPAN** con cornetto rigato. Colare al centro **DELIFRUIT LAMPONE**. Cospargere con granella di mandorle.

cottura: 200°C per 15 min. ca.

Crostata alle ciliegie rosse

Pasta frolla

PRNTOMANDORLA / PRNTOPERSIPAN
DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA
Cocco in polvere

modalità d'impiego:

Su fondo di frolla tondo con spessore 5 mm formare un bordo di **PRNTOMANDORLA o PRNTOPERSIPAN** con cornetto rigato, colare al centro **DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA**. Cospargere con cocco in polvere.

cottura: 200°C per 15 min. ca.

