



# PASTA DI MANDORLE PASTA DI PERSIPAN MARZAPANE

*Morbide come appena sfornate*

paste di alta qualità a base di ingredienti naturali, senza conservanti né coloranti.





## Caratteristiche

- Paste pronte all'uso finemente macinate e pastorizzate a base di ingredienti naturali: mandorle, armelline deamarizzate e zucchero, senza conservanti, aromi né coloranti aggiunti
- Notevole risparmio di costi di manodopera, lavorazione, energia e stoccaggio di materie prime.
- Un prodotto finale di altissima qualità con una prolungata morbidezza nel tempo.
- Molteplici applicazioni:
  - In Biscotteria per Petit Four, Ricciarelli, Biscotti morbidi tipo Amaretti, Fave dei Morti, Chifferi
  - Per Copertura di Torte Delizia
  - Per Glassa di Croissant, Panettoni e Veneziane
  - Con il marzapane: fruttini, figure e Tableaux decorativi

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Linea Pasticceria



## Petit four

### ricetta

<b>Pasta Mandorle Mo - Persipan</b>	<b>1.000 g</b>
Zucchero a velo	500 g
Miele	100 g
Albume	100/150 g
Aroma vaniglia e limone	q.b.

### modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità la pasta di mandorle con lo zucchero e il miele. Aggiungere l'albume fino a raggiungere la morbidezza voluta. Formare con sacchetto nelle forme desiderate su carta da forno.

### cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfornare appena dorati.

Morbide  
come appena sfornate





## Ricciarelli

### ricetta

<b>Persipan</b>	<b>1.000 g</b>
Zucchero a velo	700 g
Albume	100 - 200 g
Fecola di patate	100 g
Aroma arancio	q.b.

### modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti aggiungendo l'albume poco alla volta, formare dei filoncini con diametro cm 3, tagliare a rombo e spolverare con zucchero a velo. Mettere su carta da forno.

### cottura

Cuocere a 200/220°C. Sfornare appena dorati.

## I prodotti

### PERSIPAN

pasta grezza concentrata di armelline e zucchero

### PASTA MANDORLE MO

pasta grezza concentrata di mandorle e zucchero

### MARZAPANE 50/50

marzapane pronto per "ricoprire e modellare"

### MODELLIERMARZIPAN

marzapane pronto "specifico per modellare" (maggiore % di mandorla)

## Favette colorate

### ricetta

<b>Pasta mandorle Mo</b>	<b>2.500 g</b>
<b>Persipan</b>	<b>2.500 g</b>
Zucchero a velo	4.600 g
Albume	400 g
<b>Back Pulver</b>	<b>25 g</b>
Ammonio bicarbonato	20 g
Aromi - colori - zucchero semolato	q.b.

### modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità **Pasta Mandorle Mo** e **Persipan** con lo zucchero a velo, l'albume, il **Back Pulver** e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata. Formare dei filoncini con diametro cm 1-2, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare in zucchero semolato.

### cottura

Cuocere a 110/140°C.



## Biscotti morbidi tipo amaretti

### ricetta

#### Persipan

Zucchero semolato

Miele

Albume

#### Back Pulver

Aroma mandorla amara

**1.000 g**

330 g

50 g

100 g

**5 g**

q.b.

### modalità d'impiego

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità **Persipan**, zucchero, miele e Back Pulver, aggiungere poi l'albume continuando ad impastare sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formare con sacchetto su carta da forno o arrotondare a mano. Lasciar riposare un'ora e spolverare con zucchero a velo.

### cottura

Cielo 230°C - Platea 200°C con doppia teglia. Sfornare appena dorati.

## Marzapane 50/50 Modelliermarzipan

### modalità d'impiego

Il prodotto viene utilizzato direttamente dalla confezione per modellare e formare fiori, frutti ed altre figure senza nessuna aggiunta. Colorabile ed aromatizzabile a piacere. Proteggere e lucidare i soggetti con burro di cacao spray o lacca per marzapane.

## Pasta per coperture e tableaux decorativi

### ricetta

#### Marzapane 50/50

Zucchero a velo

Zucchero invertito o glucosio

**1.000 g**

800/1.000 g

150/200 g

### modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Formare e modellare a piacere.