



EQUILIBRIO TRA QUALITÀ, LAVORABILITA' E RESA.

- Pasta grezza per lavorazioni artigianali - perfetta per ricette tradizionali e personalizzazioni.
- Etichetta pulita.
- 52% di mandorle (sostanza secca).
- I prodotti finiti mantengono la morbidezza nel tempo.

KOMPLET Pasta di mandorle +

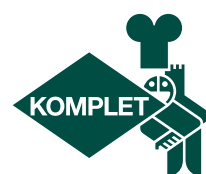
Pasta grezza concentrata a base di mandorle e zuccheri

Ricetta Base

KOMPLET Pasta di mandorle +	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Miele (facoltativo)	100 g
Albume	100-150 g
Aroma vaniglia	q.b.
Aroma limone	q.b.

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

Cottura: Statico 220/230°C. Rotor 205°C. Sforare appena dorati.



LA QUALITÀ
PIACE!