

Amarettimasse



Bestellhinweise

Gratis Fax	0800 80 65 65
Telefon	062 209 66 11
Patiswiss Artikel Nr.	10292
Pistor Artikel Nr.	10955
Verpackung	Box à 6 kg

Produktbeschrieb

Dressierfertige Masse von angenehmem, bitterem Geschmack, aufgebaut auf süssen und bitteren Mandeln.

Grundzubereitung

- Masse entnehmen, im Wasserbad leicht temperieren (30-35°C)
- auf Backpapier dressieren
- über Nacht antrocknen lassen (mind. 12 Std)
- mit Staubzucker überstauben
- mit drei Fingern leicht eindrücken
- Backen bei offenem Zug mit 210°C.

Ca. 15 Min.
210°C
Zug offen

Einsatzbereiche

- Kleine und grosse Amaretti
- Gefüllte Amaretti. (z.B. mit Kirsch-Buttercrème & Couvertureüberzug)
- Gebacken in Biscuits oder als Granulat in Füllungen

Lagerung

- Masse im Kühlschrank bei 5°C lagern, sofort nach der Entnahme wieder kühl stellen.
- Haltbarkeit 9 Mte. ungeöffnet in der Originalverpackung
- Nach dem Anbruch innerhalb von 20 Tagen verbrauchen

Deklaration

Zucker, **Mandeln**, Wasser, Bittermandeln, **Eiweisspulver**, Feuchthaltemittel E420, Modifizierte Stärke E1412, Konservierungsmittel E202, Säuerungsmittel E330 Zitronensäure

Allergenhinweise

Enthält **Mandeln**, **Eiweiss**. Kann Spuren von **Haselnüssen und Walnüssen** enthalten.

Nährwerte pro 100 g in %

Eiweiss	6.7	Wasser	
Kohlenhydrate	53.7	KJ	1587
Fett	14.7	Kcal	379