

AMARETTI TROCKENMISCHUNG

Art. Nr. Patiswiss: 12401

Art. Nr. Pistor: 11066

Inhalt/Verpackung: Sack 5 kg

ZUBEREITUNG

Grundzubereitung:

- **Vor Gebrauch gut durchrühren!**
- 500g Grundmischung mit 100g Eiweiss mischen und glattrühren (mittlere Geschwindigkeit ca. 5 Min.) bis die Masse viskos ist.
- Masse ca. 2 Stunden durchziehen lassen (Gebäcke werden kompakter).
- Auf Silikonpapier dressieren. Über Nacht antrocknen lassen (mind. 12 Stunden).
- Mit Staubzucker stauben und mit den Fingern eindrücken.

Backen:

- Backen ohne Dampf / Zug offen.
- Grosse Gebäcke ca. 8 - 10 Minuten bei 190°C.
- Konfekt 4 - 6 Minuten bei 210°C.

DEKLARATION

- **Zutaten:** Zucker, **Mandeln**, Puderzucker, **Bittermandeln**, Feuchthaltemittel Sorbit E420
- **Allergene:** Kann Spuren von **Haselnüssen** enthalten
- **Lagerung:** Kühl und trocken lagern



patiswiss
IN NATURE'S FOOTSTEPS

www.patiswiss.com