

MASSE AMARETTI

N° Art. Patiswiss : 10292

N° Art. Pistor : 10955

Contenu/emballage : boîte 6 kg

PRÉPARATION

- Prélever la masse et la réchauffer légèrement au bain-marie (30 - 35°C).
- Dresser sur du papier sulfurisé
- Laisser sécher pendant la nuit (au moins 12 heures)
- Saupoudrer de sucre glace et enfoncer légèrement
- Cuire à 210°C pendant env. 15 minutes à tirage ouvert

DÉCLARATION

- **Ingrédients** : sucre, **amandes**, eau, **amandes amères**, **poudre de blanc d'œuf de poule**, humectant : sorbitol E420, épaississant : farine de maïs pré-gélatinisée E1412, conservateur : sorbate de potassium E202, acidifiant : acide citrique E330
- **Allergènes** : peut contenir des traces de **noisettes**.
- **Stockage** : conserver au frais à 5°C, après ouverture consommer dans les 20 jours



patiswiss
IN NATURE'S FOOTSTEPS

www.patiswiss.com