

# Financiermasse

Patiswiss AG · Klärstrasse 1  
4617 Gunzgen · Schweiz  
Tel. +41 (0) 62 209 66 00  
Fax +41 (0) 62 209 66 01  
www.patiswiss.com



## Bestellhinweise

Gratis Fax: 0800 80 65 65  
Telefon: 062 209 66 11  
Patiswiss Artikel Nr.: 10251  
Pistor Artikel Nr. 10951  
Verpackung : Eimer à 6 kg

**Produktbeschreibung:** Dressierfertige Masse. Ergibt feuchte, feinporige Mandelgebäcke mit feinem Buttergeschmack.

## Grundzubereitung:

(Je nach Ofentyp empfiehlt es sich Backzeit und Temperatur individuell anzupassen)

- Masse entnehmen und über dem Wasserbad leicht anwärmen
- Abfüllen in die Flexipanmatte (Patiswiss Art.Nr. 86770)
- Backen: Anfangs 9 Min. heiss anbacken bei 240°C, Zug offen halten.
- Danach bei 200°C, ca. 2-3 Min. mit offenem Zug ausbacken

**9 Min. 240°C  
Zug offen**

**Ca. 2-3 Min.  
200°C  
Zug offen**

## Einsatzbereiche:

- Financier, Petit fours, kleine Cakes
- Kann aromatisiert, bestreut und gefüllt werden
- Das Gebäck ist verpackt zwei Wochen haltbar

## Lagerung:

- Masse im Kühlschrank bei 5°C lagern, sofort nach der Entnahme wieder kühl stellen.
- Haltbarkeit: 150 Tage ab Produktion / mind. 50 Tage ab Anlieferung, ungeöffnet in der Originalverpackung.
- Nach dem Anbruch innerhalb von 20 Tagen verbrauchen.
- Die Masse ist tiefkühlfähig. Langsam im Kühlschrank auftauen.

## Deklaration:

Zucker, **Eiweiss, Mandeln, Butter, Weizenmehl**

## Allergenhinweise:

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

Nährwertangaben pro 100 g			
<b>Energie</b>	1718 kJ / 410 kcal	<b>Kohlenhydrate</b>	35.9 g
<b>Fett</b>	26.0 g	davon Zucker	31.0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	10.7 g	davon Stärke	4.9 g
Trans-Fettsäuren	k.A.	<b>Eiweiss</b>	8.5 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	11.2 g	<b>Ballaststoffe</b>	2.5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	2.7 g	<b>Salz</b>	0.00 g