

Amarettimasse

Patiswiss Artikel Nr.: 10292

Pistor Artikel Nr.: 10955

Verpackung: Box à 6 kg

Patiswiss Artikel Nr.: 10294

Verpackung: Eimer à 1,2 kg

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

Grundzubereitung:

- Masse entnehmen, im Wasserbad leicht anwärmen (30-35°C)
- auf Backpapier dressieren
- über Nacht antrocknen lassen (mind. 12 Std)
- mit Staubzucker überstauben
- mit drei Fingern leicht eindrücken
- Backen: Backen ohne Dampf / Zug offen
Grosse Gebäcke ca. 190°C 8-10 Min.
Konfekt ca. 210°C 4-6 Min.

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 Monate ab Produktion / min. 3 Monate ab Anlieferung, ungeöffnet in der Originalverpackung
- Nach dem Anbruch innerhalb von 20 Tagen verbrauchen

Deklaration: Zucker, **Mandeln**, Wasser, **Bittermandeln**, **Eiweisspulver**, Feuchthaltemittel E420, Maisquellmehl, Konservierungsmittel E202/E330

Allergenhinweise: Kann Spuren von Haselnüssen enthalten

Nährwertangaben pro 100 g

Energie	1621 kJ / 387 kcal
Fett	15.4 g
Kohlenhydrate	53.4 g
Eiweiss	8.8 g
Salz	0.10 g