



# Financiermasse Mandel

**Patiswiss Artikel Nr.: 10251**  
**Pistor Artikel Nr.: 10951**  
**Verpackung: Eimer à 6 kg**

**Patiswiss Artikel Nr.: 10252**  
**Verpackung: Eimer à 1 kg**

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

#### **Grundzubereitung:**

- Masse entnehmen und über dem Wasserbad leicht anwärmen (25-27°C)
- Abfüllen in die Flexipanmatte (Patiswiss Art.Nr. 86770)
- Backen: Anfangs 3 Minuten bei 230°C heiss anbacken. Danach bei 190°C, ca. 6-7 Minuten bei offenem Zug ausbacken  
(Je nach Ofentyp empfiehlt es sich Backzeit und Temperatur individuell anzupassen)

#### **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:** Kann Spuren von Haselnüssen enthalten.

#### **Nährwertangaben pro 100 g**

Energie	1718 kJ / 410 kcal
Kohlenhydrate	35.9 g
Fett	26.0 g
Eiweiss	8.5 g
Salz	0.10 g