Solo mandorle, armelline deamarizzate e zucchero.

fave dei morti

ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	1.000 gr.
Farina	900/1.000 gr.
Uova	300 gr.
Back Pulver	20 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti. Modellare l'impasto in filoncini del diametro di 1/1,5 cm. Tagliare a cubetti e passare nella farina.

cottura

Cuocere a 200°C. Sfornare appena dorate.

N.B. Nell'impasto si possono aggiungere semi di finocchio, anice, ecc.

marzapane 50/50 modelliermarzipan

modalità d'impiego

Il prodotto viene utilizzato a freddo direttamente dalla confezione per modellare e formare fiori, frutti ed altre figure senza nessun'altra lavorazione. Per ottenere una diversa colorazione del prodotto è sufficiente aggiungere il relativo colorante. Proteggere e lucidare i soggetti con burro di cacao spray.

pasta per coperture e tableaux decorativi

ricetta

Marzapane 50/50	1.000 gr.
Zucchero a velo	800/1.000 gr.
Zucchero invertito o glucosio	150/200 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea. Tirare e modellare secondo esigenza.

glassa per colombe e veneziane

ricetta

Persipan	1.000 gr.
Albume	500 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Amido	200 gr.

modalità d'impiego

Miscelare Persipan, lo zucchero a velo e l'amido e quindi aggiungere gradualmente l'albume.

KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE E GELATERIE
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859

NEW '08 www.progress.bg.it

PERSIPAN
PASTA DI MANDORLE MO
MARZAPANE 50/50
MODELLIERMARZIPAN

paste di alta qualità a base di ingredienti naturali, senza conservanti né coloranti.

Per biscotteria varia, copertura torte, ripieni (praline croissant), farciture (crema di mandorla) e impasti.

petit four

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Miele	100 gr.
Albume	100/150 gr.
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego

Mescolare la pasta di mandorle con lo zucchero e il miele. Aggiungere il bianco d'uovo fino a raggiungere la morbidezza voluta.
Formare con sacchetto nelle forme desiderate su carta da forno.

cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfornare appena dorati.

ricciarelli

ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	700 gr.
Albume	200 gr.
Fecola di patate	100 gr.
Aroma arancio	q.b.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'albume poco alla volta, fare dei filoncini, tagliare a rombo e spolverare con zucchero a velo. Mettere su carta da forno.

cottura

Cuocere a 200/220°C. Sfornare appena dorati.

biscotti morbidi tipo amaretti

ricetta

Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	330 gr.
Miele	50 gr.
Albume	100 gr.
Back Pulver	5 gr.
Aroma mandorla amara	q.b.

modalità d'impiego

Impastare con spatola **Persipan**, zucchero, miele e Back Pulver. Aggiungere quindi l'albume continuando a impastare a media velocità, sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Formare con sacchetto su carta da forno nella forma desiderata. Lasciar riposare un'ora, spolverare con zucchero a velo, poi raggruppare a mucchietto con le tre dita.

cottura

Cielo 230°C - Platea 200°C con doppia teglia. Sfornare appena dorati.

chifferi

modalità d'impiego

Utilizzare la stessa pasta dei Petit Four leggermente più dura. Formare piccole sfere rotonde o bastoncini, inumidire con albume e rotolarle in granella di mandorle o mandorle filettate. Spolverare con zucchero a velo.

cottura

Cuocere a 220/230°C. Sfornare appena dorati.

baci di dama

ricetta baci bianchi

Pasta Mandorle Mo	1.500 gr.
Zucchero semolato	500 gr.
Burro o margarina (temp. ambiente)	1.000 gr.
Farina debole	1.000 gr.

ricetta baci neri

Come sopra con l'aggiunta di 200 gr. di cacao amaro.

modalità d'impiego

Impastare **Pasta Mandorle Mo** con lo zucchero, aggiungere il burro e, infine, la farina. Lasciare riposare per circa 1 ora in frigorifero e formare delle palline del diametro di circa 3 cm.

cottura

Cuocere a 180°C per 20/25 minuti circa.
Quando freddi, accoppiare con cioccolato fondente.

favette dei morti

ricetta

Pasta mandorle Mo	2.500 gr.
Persipan	2.500 gr.
Zucchero a velo	4.600 gr.
Albume	400 gr.
Backing Powder	25 gr.
Ammonio bicarbonato	20 gr.
Aromi - colori - zucchero semolato	q.b.

modalità d'impiego

Impastare **Pasta Mandorle Mo** e **Persipan** con lo zucchero a velo, l'albume, il Backing Powder e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea. Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata. Procedere alla formazione di filoncini da 1 - 2 cm, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare quindi in zucchero semolato.

cottura

Cuocere a 110/140°C fino a completa doratura.

copertura per torta delizia

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero a velo	500 gr.
Miele	100 gr.
Uova	100/150 gr.
Aroma vaniglia e limone	q.b.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola per 3 minuti circa.
Riposo 8 ore circa.

cottura

Cuocere a 220/230°C circa. Sfornare appena dorata.

Per una copertura a cottura immediata che mantiene la morbidezza nel tempo:

ricetta

Pasta Mandorle Mo - Persipan	1.000 gr.
Zucchero semolato	200 gr.
Miele	60 gr.
Acqua	160 gr.

modalità d'impiego

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola per 3 minuti circa.

cottura

Cuocere a 220°C. Sfornare appena dorata.