

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. Sforare 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.

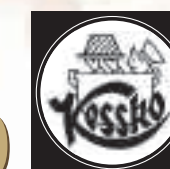
modalità d'impiego

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

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.



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

