



PRONTOMANDORLA PRONTOPERSIPAN +M morbide e leggere

paste di mandorla e/o armelline finemente macinate, pronte all'uso



Semilavorati in pasta pronti all'uso. Basta aprire la confezione e formare. Annullano i tempi di riposo prima della cottura per pasticcini da tè e petit four.

Prantomandorla: pasta di mandorle pronta all'uso - Prontopersipan +M: pasta di armelline e mandorle pronta all'uso

petit four: ricetta base

modalità d'impiego Formare con sac à poche su carta da forno. Decorare con frutta candita e frutta secca.

cottura 220-230°C, sfornare appena dorati.

pan di spagna alle mandorle

ricetta

B+S	300 gr.
Farina tipo "0"	300 gr.
Zucchero	400 gr.
Uova	500 gr.
Acqua	200 gr.
Prantomandorla o Prontopersipan +M	350 gr.

modalità d'impiego Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta. Colare su stampo unto.

cottura 180° C per 25-30 minuti circa.

plum cake alle mandorle

ricetta

B+S	400 gr.
Farina debole	400 gr.
Amido/fecola	400 gr.
Zucchero	800 gr.
Margarina/burro	1.000 gr.
Uova	1.000 gr.
Prantomandorla o Prontopersipan +M	350 gr.

modalità d'impiego Montare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola. Colare su stampo unto ed incidere con spatola unta.

cottura 180°C per 35 minuti circa.

biscotti fiore all'albicocca

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Confibel albicocca	
Belnap neutra	

modalità d'impiego Su fondo di frolla a fiore con spessore 4 mm stendere Prantomandorla o Prontopersipan +M sui petali, colare al centro Confibel albicocca.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

Lasciar raffreddare e lucidare con Belnap neutra.

biscotti cuore al lampone

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit lampone	
Granella di mandorle	

modalità d'impiego Su fondo di frolla a cuore con spessore 4 mm formare un contorno di Prantomandorla o Prontopersipan +M con cornetto rigato. Colare al centro Delifruit lampone. Cospargere con granella di mandorle.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

tranci svizzeri al mirtillo

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit mirtillo	
Mandorle affettate	
Belnap neutra	

modalità d'impiego Foderare una teglia 60x40cm con pasta frolla di spessore 5 mm, colare Delifruit mirtillo. Con cornetto rigato formare una griglia di Prantomandorla o Prontopersipan +M, cospargere di mandorle affettate.

cottura 190° C per 35 minuti circa. Quando fredda lucidare con Belnap neutra. Porzionare.

crostata alle ciliegie rosse

ricetta

Pasta frolla	
Prantomandorla o Prontopersipan +M	
Delifruit ciliegia rossa	
Cocco in polvere	

modalità d'impiego Su fondo di frolla tondo con spessore 5 mm formare un bordo di Prantomandorla o Prontopersipan +M con cornetto rigato, colare al centro Delifruit ciliegia rossa. Cospargere con cocco in polvere.

cottura 200° C per 15 minuti circa.

