les fiches conseils

MOGADOR PREMIUM

PÂTE D'AMANDE AVEC 53% D'AMANDES

les + produits :

- La pâte d'amande **MOGADOR PREMIUM** est un Massepain avec un goût supérieur grâce à la provenance, la qualité des amandes et surtout grâce à une technique moderne de cuisson.
- Elle peut être utilisée sans cuisson en pâtisserie (fourrage de macarons), en confiserie (bonbons en chocolat) ou en viennoiserie.

2 PAINS DE **3 KG**

Idée recette :

Ref. 3793

PETITS FOURS AUX AMANDES

MOGADOR PREMIUM ..... 1000 g
Blanc d'œufs ..... 100 à 120 g

Mélanger énergiquement pendant quelques minutes et dresser sur une plaque avec du papier cuisson. Cuire à 230-240°C pendant 8/10 minutes. Faire briller les petits fours encore chauds avec du BLITZ dilué avec 20% d'eau.

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio