

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Glassatura di Prodotti Dolciari con Farina di Mandorle e Nocciole

Prepari la Colomba Pasquale o qualche altro dolce in casa ma non sai come preparare la glassatura? La tua glassatura non aderisce bene o si scioglie in forno? Questo preparato è la soluzione: semplice e pratica, per decorare in superficie prodotti dolciari da ricorrenza quali colombe, veneziane, ecc. La preparazione della glassa è semplicissima: basta aggiungere al preparato dell'albume liquido e un po' d'olio.

La glassa ottenuta è una glassa di qualità, a base di farina di mandorla e nocciola, appositamente studiata per donare un aspetto appetitoso ed invitante al dolce, non bruciare in forno e formare una crosta regolare e profumata.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **grano** tenero, farina di **mandorla** (9%), amido di mais, farina di **nocciola** (4%), grasso di cocco, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **uova**, **soia** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	80	160	500
Albume liquido	30	60	180
Olio di semi	4	8	25

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Mescolare insieme il preparato e l'albume, poi l'olio, fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Con un pennello stendere delicatamente la massa ottenuta, sulla Colomba o sul dolce da guarnire. Rifinire a piacere con granella di zucchero, mandorle, ecc. Infine cuocere come indicato nella ricetta del dolce decorato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1950 kJ (462 kCal)
GRASSI	15,5 g
di cui acidi grassi saturi	8,6 g
CARBOIDRATI	76,2 g
di cui zuccheri	64,4 g
FIBRE	1,5 g
PROTEINE	4,3 g
SALE	0,13 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060