

Amaretti

aux plusieurs intérieurs Osa aux fruits de longue conservation



QUANTITÉ RECETTE 200 pièces

N° RECETTE KF50055

Masse Amaretti avec Valencia ferme

610 g Valencia F 1:1, Masse à cuire
amande, Ferme
250 g sucre glace
3 g arôme d'amandes amères
140 g blanc d'œuf liquide
pasteurisé

Travailler tous les ingrédients en une masse lisse et chauffer à une température de 45°C. Lisser dans la machine durant 5 minutes environ.

Pour la masse Amaretti peut utilisée la masse amande Valence ferme ou bien la California.

Intérieur au kirsch

800 g Mascarpnosa sans palm,
Intérieur à l'arôme de
mascarpone
200 g kirsch 40%vol.

Mousser le Mascarpnosa avec le kirsch.

Amaretti

**1000 g Masse Amaretti avec
Valencia ferme**
600 g Intérieur au kirsch
**800 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**
100 g sucre glace

Variantes aux intérieurs Osa

600 g Cappuccino, Intérieur café
600 g Coffeenosa, Intérieur café

**600 g Frambonosa, Intérieur
framboise**

**600 g Mangonosa, Intérieur
mangue fruit de la passion**

**600 g Pistachiosa F, Intérieur
pistache Ferme**

**600 g Pralinosa Intenso, Intérieur
noisette**

600 g Lemonosa, Intérieur citron

600 g Orangeosa, Intérieur orange

Matériel promotionnel Felchlin

**Chablon Ballini, 63 bases
truffes, Ø 28 mm**

Amaretti

Dresser des gouttes de env. 18 mm sur une natte silicone. Saupoudrer de sucre glace, laisser sécher durant une nuit ou pendant 90 minutes dans le four à 50°C. Enfoncer les bords, cuire.

Température de cuisson: 210°C
Durée de cuisson: env. 8 minutes

Finition

Poser les pochoirs Ballini sur le papier et étaler la couverture. Retirer les pochoirs. Mélanger la garniture Osa à 22 - 24°C jusqu'à ce que la consistance soit prête à être dressée. Dresser 3 g de garniture Osa par amaretti en forme de demi-sphère, poser les amaretti et presser légèrement.

Tremper les amaretti jusqu'au bord dans la couverture tempérée.

Conseil :

La garniture Mascarpnosa peut être remplacée par une autre garniture Osa.

PRODUITS FELCHLIN

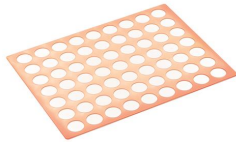
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC53	Pistachiosa F, Intérieur pistache Ferme
DC57	Cappuccino, Intérieur café
DC76	Frambonosa, Intérieur framboise
DC77	Mangonosa, Intérieur mangue fruit de la passion
DF32	Mascarpnosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
DF37	Coffeenosa, Intérieur café
DF60	Pralinosa Intenso, Intérieur noisette
DK25	Lemonosa, Intérieur citron
DK26	Orangeosa, Intérieur orange
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VM12	Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Amaretti

aux plusieurs intérieurs Osa aux fruits de longue conservation

Matériel promotionnel Felchlin



VM12 Chablon Ballini, 63 bases truffes, Ø 28 mm