

Link do produktu: <https://hurtownialodziarza.pl/httpshurtownialodziazapl/dolcemacaron-gotowa-baza-do-wypieku-makaronikow-cena-za-kg-39-90-zl-p-p-629.html>



DOLCEMACARON /
GOTOWA BAZA DO
WYPIEKU MAKARONIKÓW
CENA ZA KG 39,90 ZŁ

Cena brutto	41,90 zł
Cena netto	39,90 zł
Numer katalogowy	5502
Kod producenta	5502

Opis produktu

BAZA DO MAKARONIKÓW | DOLCEMACARON 1 kg
Smak: neutralny | Producent IPSA S.p.A

Gotowa baza/mieszanka w proszku do przygotowania makaroników.

Dolcemacaron to wysokiej jakości baza cukiernicza stworzona przez renomowaną włoską firmę IPSA, specjalizującą się w produkcji składników dla branży cukierniczej i lodziarskiej. Produkt ten został opracowany z myślą o uproszczeniu i standaryzacji procesu przygotowania makaroników, zapewniając jednocześnie doskonały smak i konsystencję.

Łatwa w użyciu baza/mieszanka cukiernicza do przygotowania ciasteczek migdałowych. Dzięki niej makaroniki są kruche i mają delikatną konsystencję.

POJEMNOŚĆ:
1 kg

DOZOWANIE:
1000 g Dolcemacaron
200 g wody

SPOSÓB UŻYCIA:
Ubij składniki w mikserze planetarnym (wyposażonym w trzepaczkę) przez co najmniej 5 minut. Za pomocą rękawa cukierniczego formuj makaroniki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw do wyrośnięcia na 20-60 minut. Następnie piec w piekarniku w temperaturze 150 stopni C. przez 15-18 minut.

SKŁADNIKI:
cukier, migdały (21%), skrobia, białko jaj, emulgatory (E475, E 471), substancja zagęszczająca (E415), aromat; może zawierać mleko

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartość odżywcza	w 100 g
energia	1896 kJ / 450 kcal
tłuszcz	12,3 g
w tym kwasy nasycone	1,7 g
węglowodany	76,7 g
w tym cukry	57,4 g
błonnik	2,7 g

białko	6,7 g
sól	0,1 g