

Pasta de untar de fruta



Toofruit® Frambuesa

N° 1548

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

INGREDIENTES

Avellanas: 500 g
Azúcar: 200 g
Azúcar moreno: 300 g

Leche en polvo 0 %: 50 g
Toofruit® Frambuesa: 60 g

- ◇ Comenzar por tostar las avellanas, extendiéndolas sobre una bandeja de horno, y hornearlas a 180°C durante 15 minutos.
- ◇ Triturar las avellanas hasta obtener un polvo fino. Una vez obtenida la harina, continuar triturando: la avellana soltará su grasa, lo que permitirá obtener una pasta de avellanas.
- ◇ Verter la pasta de avellanas en un grinder y ponerlo en marcha durante 2 minutos antes de añadir la leche en polvo.
- ◇ Añadir el Toofruit® Frambuesa y dejar mezclar durante unos minutos antes de incorporar los azúcares.
- ◇ Dejar trabajar el conjunto hasta obtener la granulometría deseada.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984