

Autour de l'amande et de la noisette

Avec délice



Masses aux amandes et noisettes

Les produits à base d'amandes et de noisettes sont particulièrement prisés en Suisse. C'est la raison pour laquelle seule une qualité exceptionnelle est suffisamment bonne pour les masses sucrées. Les ingrédients sélectionnés pour nos masses aux amandes et noisettes sont broyés délicatement. Ce procédé traditionnel permet le développement optimal des arômes, et cela se sent.



Masse aux noisettes extra 20%

Grâce à cette masse, réalisez des croissants fourrés et des escargots en un tour de main. Cette masse à fourrer tendre peut être dressée; elle s'utilise telle quelle et sa qualité et son goût intense ne pourront que vous enthousiasmer.

○ Art. 22100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes Linzella 20%

Quelque fois il suffit de suggérer l'amande. Notre masse Linzella est alors le produit qu'il vous faut. Avec un apport d'amandes de 20%, elle donne à vos cakes, produits, tartes Linz une belle saveur amande sans pour autant en faire une saveur dominante.

○ Art. 23100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes 1:1

Notre masse claire avec 43% d'amandes est idéale pour les escargots et les croissants à l'arôme amande bien développé. Cette masse à fourrer tendre et qui peut se dresser, convainc non seulement grâce à son délicieux arôme mais également grâce à sa facilité d'utilisation.

○ Art. 23600100010.0, seau de 10 kg



Masse aux amandes extra 1:1

Cette variété un peu plus ferme peut être diluée avec 5-10% d'eau, selon les recettes. Il est ainsi possible de doser l'intensité de l'arôme. Les cuissons seront particulièrement savoureuses si l'on ajoute de la crème vanille à la masse.

○ Art. 00987220009.5, carton de 9,5 kg



Masse à cuire aux amandes

Les clients sont friands de petits biscuits mais ils sont souvent longs à confectionner. Grâce à notre masse à cuire, il vous est possible de réaliser rapidement et sans difficulté de petites douceurs d'excellente qualité.



Prêt à l'emploi



Stable à la cuisson

S'étale



Stable à la congélation

Se dresse



Fabriqué en Suisse



Masse Amaretti

Fondant à l'intérieur, croustillant à l'extérieur, juste comme doit l'être un Amaretti! C'est le résultat que vous permet d'obtenir notre masse à cuire à dresser; prête à l'emploi, elle se verse directement dans la poche. Ce délice qui nous vient d'Italie est ainsi réalisé en un tour de main.

○ Art. 23150100012.5, seau de 12,5 kg

