



RUBY MANDELBISKVI

INGREDIENSER

Grupp Mandelbotten

Ingrediens

Mandelmassa

Socker

Bakels Activita

Vatten

Grupp Fyllning

Ingrediens

Ruby Truffle

Grupp Topping

Ingrediens

Bakels Chockex Non Temp Premium Ruby

ARBETSBESKRIVNING

1. Mandelbotten: Lös upp Activita i vatten och låt stå att svälla. Blanda mandelmassa och strösocker med vinge, tillsatt äggvitan försiktigt till en klumpfri massa. Spritsa upp önska storlek på plåt och baka i 190 grader i 10-12 minuter.
2. När bottenarna svalnat stryk på Ruby Truffle och doppa sedan i Chockex Ruby.



LAGFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Glutenfritt



FÄRDIG
PRODUKT

Kondis

KG

1.000

0.500

0.030

0.300

Total vikt: 1.830

KG

-

Total vikt: 0.000

KG

-

Total vikt: 0.000