

TU-D-02

アイゼラ・グルントマッセ

eisella Grundmasse

ビーネンスティッヒ、フロレンティーナ等が簡単に作れるペースト状の製品です。

特 長

- 最高品質の製品が簡単につくれます。
- パリッとした食感の、艶のあるフレッシュな製品になります。
- 流動性があり、ナッツ類を浮き上がらせます。

使 用 例

■ビーネンスティッヒ（38×48cm）

【配合】	菓子パン生地	1,200g
	スライスアーモンド	125g
	アイゼラ・グルントマッセ	250g
	水または牛乳	25g

- 【製法】
- ①6 取天板に菓子パン生地を延ばす。
 - ②生地の上にスライスアーモンドを散りばめる。
 - ③アイゼラ・グルントマッセに水または牛乳を加えて加熱し、生地の上に均一に広げる。
 - ④ホイロ後、焼成する。

食品添加物

- 乳化剤、着色料(カラメル)、香料

特定原材料等

- 乳、大豆

保存方法

- 高温、多湿、直射日光を避けて保管下さい。
- 保存中に製品が分離する事がありますが、均一に混ぜて使用頂けば、品質上の問題はありません。

備 考

- 荷姿：5kg/プラスチック缶