

LEVICHOUX

Preparato per bigné



APPLICAZIONI

Bigné, Éclairs, Saint Honorè. Ideale per per mignon e salati da farcire. Preparazione facile e veloce Basta aggiungere acqua calda.

CARATTERISTICHE

Risultati costanti garantiti nel tempo. Prodotto leggero con ampio vuoto. Crosta sottile e delicata, superficie. regolare, gusto tradizionale, volume elevato, forma omogenea.

CONSERVAZIONE / SHELF LIFE



CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO



244

RICETTA / DOSAGGIO

LEVICHOUX 1000 g
Acqua 70°C 1500 g

Mescolare bene gli ingredienti in planetaria attrezzata con spatola.

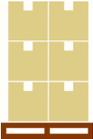
1 minuto 1° velocità, 8 min. alta velocità..

Colare con sacco a poche nelle forme e dimensioni desiderate.

Cuocere con valvola aperta 200/210° per 30/35 minuti.

CONSERVARE IN FRIGORIFERO.

SCHEDA LOGISTICA

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 2045 EAN13 8004172020455 LEVICHOUX MIX BIGNE' 1X10	Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Pezzi 1 Peso kg 10,00 LxPxH cm	Nr. Colli 6 Peso kg 60,00	Nr.Colli/Strati 50 / 9 Peso kg 500,00 LxPxH cm	