Balt-Hellin

www.balthellin.eu

FIORI DI MANDORLA

Sicīlijas mandeļu cepumi

Recepte (~100 gb)

1,000 kg	**Lībekas marcipāna pamatmasa**
0,400 kg	**kristālais cukurs**
0,150 kg	**Eifix Konditor-Eiweiss PLUS,** pasterizēts olbaltums
~0,010 kg	**Citronu miziņu pasta** vai
~0,025 kg	**Apelsīnu miziņu pasta** rotājumam **pūdercukurs**

Pagatavošana

Marcipana masu samaisa vienmērīgā masā as cukuru un olbaltumu. Pievieno citronu vai apelsīnu miziņu pastu. Sadala masu pa ~15-gramīgām porcijām, apviļā pūdercukurā, liek uz plāts un tūlīt cep.

Cepšanas temperatūra:	~180-200 °C
Augstākā karsēšanas temp:	200 °C
Zemākā karsēšanas temp:	180-190 °C
Cepšanas ilgums:	~20 minūtes

Lubeca