

Mandlový chléb křupavý

Cuisine: **English**
Food category: **Pastry**



Author: **Ondrej Vlcek**

Company: **Retigo**



Program steps

1	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:25 hh:mm	 165 °C	 70 %	
2	 Hot air	 0 %	 Termination by time	 12:00 hh:mm	 65 °C	 40 %	

Ingredients - number of portions - 20		
Name	Value	Unit
powdered sugar	180	g
egg whites	180	g
whole blanched almonds	180	g
all purpose flour	180	g

Nutrition and allergens	
Allergens: Gluten, Nuts Minerals: Calcium, Iron, Magnesium, Phosphorus, Potassium Vitamins: B vitamins, Folate, Niacin (B3), Riboflavin (B2), Thiamin (B1), Vitamin E	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	248.3 kJ
Carbohydrate	17.5 g
Fat	4.6 g
Protein	10.4 g
Water	1.6 g

Directions

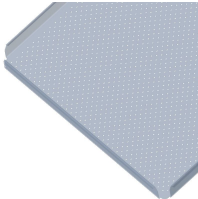
Z bílků s cukrem vyšleháme do husté pěny. Postupně přidáváme mouku a mandle.

Vytvarujeme bochník a přendáme na tukem vymazaný plech. Pečeme asi 25 minut. Pro kontrolu použijeme kovovou špejli k propíchnutí a pokud vyjde čistá, je hotovo. Necháme úplně vychladnout.

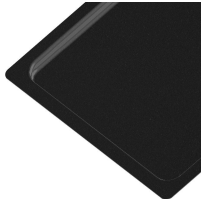
Pomocí kráječe na maso nakrájíme bochník na velmi tenké plátky a rozprostřeme je do mělké GN vyložené pečicím papírem. Můžete je tvarovat do kroužků nebo nakrájet na kolečka či trojúhelníky.

Sušíme přes noc, abychom dosáhli pěkné křupavé dekorace pro naše dezerty. Skvělé s čokoládovou pěnou.

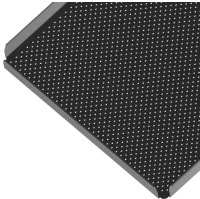
Recommended accessories



Aluminium baking sheet perforated



Vision Bake



Perforated aluminium sheet, teflon coated