

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

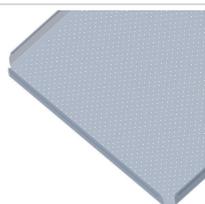
Z bílků s cukrem vyšleháme do husté pěny. Postupně přidáváme mouku a mandle.

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.

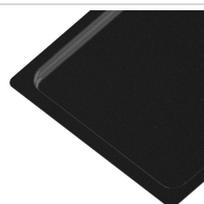
Pomocí kráječe na maso nakrájíme bochník na velmi tenké plátky a rozprostřeme je do mělké GN vyložené pečicím papírem. Můžete je tvarovat do kroužků nebo nakrájet na kolečka či trojúhelníky.

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