



AMARETTI MORBIDI CON MOGADOR PREMIUM-AMANDA-AVOLETTA-MANDEL ROYAL

DIVERSE RICETTAZIONI PER OTTENERE MORBIDI AMARETTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER AMARETTI CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 100
ALBUME D'UOVO	g 25-50
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

IMPASTO PER AMARETTI CON AMANDA

INGREDIENTI

AMANDA	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 100
ALBUME D'UOVO	g 25-30
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

IMPASTO PER AMARETTI CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 200
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

IMPASTO PER AMARETTI CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 200
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

IMPASTO PER AMARETTI CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 100
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 200
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

IMPASTO PER AMARETTI CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 100
ALBUME D'UOVO	g 250
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea.

Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una sac à poche munita di bocchetta liscia.

Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.

Cuocere in forno a 200-210°C per 10-12 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE