



## CHIFFERI E BASTONCINI DI MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM - AVOLETTA - MANTECA - VIENNESE

### RICETTA PER CHIFFERI O BASTONCINI ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 100-120

#### IMPASTO CON VIENNESE

---

##### INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 90-100

#### IMPASTO CON MANTECA

---

##### INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 90-100

## IMPASTO CON AVOLETTA

---

### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 150

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FILETTI DI MANDORLE	Q.B.
---------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare con foglia in planetaria ad alta velocità per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Depositare su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia e formando piccoli "ferri di cavallo" o bastoncini.

Inumidire la superficie dei dolci e ricoprirla con filetti di mandorla. Cospargere di zucchero e cuocere dopo due ore a 215-220°C per 8-10 minuti.