



## PETITS FOURS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE

### PETIT FOURS ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

---

##### INGREDIENTI

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000    |
| ALBUME D'UOVO   | g 130-150 |

#### IMPASTO CON VIENNESE

---

##### INGREDIENTI

|               |           |
|---------------|-----------|
| VIENNESE      | g 1000    |
| ALBUME D'UOVO | g 100-120 |

#### IMPASTO CON MANTECA

---

##### INGREDIENTI

|               |          |
|---------------|----------|
| MANTECA       | g 1000   |
| ALBUME D'UOVO | g 80-100 |

## IMPASTO CON AVOLETTA

---

### INGREDIENTI

|               |           |
|---------------|-----------|
| AVOLETTA      | g 1000    |
| ALBUME D'UOVO | g 150-180 |

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| BLITZ - DILUITO CON 20% DI ACQUA | Q.B. |
|----------------------------------|------|

### COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare energicamente gli ingredienti per qualche minuto.

Dressare con sac à poche su carta da forno e cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con il BLITZ diluito.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I petits fours realizzati con AVOLETTA necessitano di 4-5 ore di riposo prima della cottura.