



## PETITS FOURS (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PETITS FOURS

---

#### INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 500
LEVOSUCROL	g 100
ALBUME D'UOVO	g 150

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Su una teglia rivestita con carta forno, dressare con un sac à poche munito di bocchetta riccia dei riccioli di pasta dalle forme desiderate.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per 5-8 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.