



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.