



## PETITS FOURS (MOGADOR PREMIUM)

### BISCOTTERIA ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA PETITS FOURS

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

g 1000

ALBUMI

g 100-120

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per qualche minuto.

#### FINITURA

---

##### INGREDIENTI

BLITZ

g 200

ACQUA

g 40

##### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su carta da forno con sac à poche.

Cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con la miscela di BLITZ e acqua.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere dei Petits Fours ancora più morbidi è possibile aggiungere 50 grammi di NECTAR alla ricetta di base.