



PETITS FOURS AROMATIZZATI

BISCOTTERIA ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



LAMPONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE | g 70 |

FRAGOLA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA | g 70 |

LIMONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| PASTA AROMATIZZANTE LIMONE | g 40-50 |

MANGO

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| PASTA AROMATIZZANTE MANGO | g 70 |

PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| JOYPASTE PISTACCHIO PURA | g 100-110 |

NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 120-150 |
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE | g 100-110 |

LUCIDATURA

INGREDIENTI

| | |
|-------|-------|
| BLITZ | g 200 |
| ACQUA | g 40 |

PREPARAZIONE

Diluire BLITZ con acqua.

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare in planetaria per qualche minuto MOGADOR PREMIUM, albume e la pasta aromatizzante.

Depositare su carta da forno utilizzando sac à poche con la bocchetta prescelta.

Cuocere a 220-230°C in forni a piastra ed a 200-210°C in forni ventilati per 7-8 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con acqua.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire BLITZ con BLITZ ICE.