



CHIFFERI E BASTONCINI DI MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM - AVOLETTA - MANTECA - VIENNESE

RICETTA PER CHIFFERI O BASTONCINI ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 100-120

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 90-100

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 90-100

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 150

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FILETTI DI MANDORLE	Q.B.
---------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare con foglia in planetaria ad alta velocità per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Depositare su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia e formando piccoli "ferri di cavallo" o bastoncini.

Inumidire la superficie dei dolci e ricoprirla con filetti di mandorla. Cospargere di zucchero e cuocere dopo due ore a 215-220°C per 8-10 minuti.