



PETITS FOURS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE

PETIT FOURS ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 130-150 |

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

| | |
|---------------|-----------|
| VIENNESE | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 100-120 |

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

| | |
|---------------|----------|
| MANTECA | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 80-100 |

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

| | |
|---------------|-----------|
| AVOLETTA | g 1000 |
| ALBUME D'UOVO | g 150-180 |

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare energicamente gli ingredienti per qualche minuto.

Dressare con sac à poche su carta da forno e cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con il BLITZ diluito.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I petits fours realizzati con AVOLETTA necessitano di 4-5 ore di riposo prima della cottura.