



PETITS FOURS (MOGADOR PREMIUM)

👤 Livello base

BISCOTTERIA ALLA MANDORLA

RICETTA PETITS FOURS

MOGADOR PREMIUM
albumi

1000g
100-120g

Miscelare in planetaria con foglia per qualche minuto.

FINITURA

BLITZ
acqua

200g
40g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.