



AMARETTI MORBIDI CON MOGADOR PREMIUM- AMANDA-AVOLETTA-MANDEL ROYAL

chef Livello base

DIVERSE RICETTAZIONI PER OTTENERE MORBIDI AMARETTI

IMPASTO PER AMARETTI CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1.000g Formulazione bilanciata con MANDEL ROYAL.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

25-50g

5g

qb

IMPASTO PER AMARETTI CON AMANDA

INGREDIENTI

AMANDA

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1.000g Formulazione bilanciata con AMANDA.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

25-30g

5g

qb

IMPASTO PER AMARETTI CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1.000g Formulazione bilanciata con MOGADOR PREMIUM.

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

5g

qb

IMPASTO PER AMARETTI CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con VIENNESE.

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

5g

qb

IMPASTO PER AMARETTI CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

100g Formulazione bilanciata con MANTECA.

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

5g

qb

IMPASTO PER AMARETTI CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA

zucchero a velo

albume d'uovo

VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con AVOLETTA.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

250g

5g

qb

Composizione finale

- Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea.
- Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una sac à poche munita di bocchetta liscia.
- Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.
- Cuocere in forno a 200-210°C per 10-12 minuti.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE