



PETITS FOURS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE

👤 Livello base

PETIT FOURS ALLA MANDORLA

IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

albume d'uovo

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MOGADOR PREMIUM.
130-150g Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE

albume d'uovo

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con VIENNESE.
100-120g Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA

albume d'uovo

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MANTECA.
80-100g Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA

albume d'uovo

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con AVOLETTA.
150-180g Vedi sotto il processo di preparazione.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ - diluito con 20% di acqua

PREPARAZIONE

-Per copertura e decorazione usare BLITZ diluito con 20% di acqua.

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.