



PETITS FOURS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA- MANTECA-VIENNESE

🏠 Livello base

PETIT FOURS ALLA MANDORLA

IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

MOGADOR PREMIUM

albume d'uovo

1000g
130-150g

Formulazione bilanciata con MOGADOR PREMIUM.
Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON VIENNESE

VIENNESE

albume d'uovo

1000g
100-120g

Formulazione bilanciata con VIENNESE.
Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON MANTECA

MANTECA

albume d'uovo

1000g
80-100g

Formulazione bilanciata con MANTECA.
Vedi sotto il processo di preparazione.

IMPASTO CON AVOLETTA

AVOLETTA

albume d'uovo

1000g
150-180g

Formulazione bilanciata con AVOLETTA.
Vedi sotto il processo di preparazione.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COPERTURA E DECORAZIONE

BLITZ - diluito con 20% di acqua

qb -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.



Extraordinary
made simple.