



# PETITS FOUPS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE

chef Livello base

PETIT FOUPS 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.