



# BISCOTTI MORBIDI AL GUSTO AMARETTO (VIENNESE-AMANDA-MANTECA)

chef Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

## IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

### INGREDIENTI

AMANDA  
zucchero a velo  
albume d'uovo

### VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

### PREPARAZIONE

1.000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una  
200g pasta omogenea.  
100g  
5g  
qb

## IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

### INGREDIENTI

VIENNESE  
zucchero a velo  
albume d'uovo

### VIGOR BAKING

aroma mandorla amara

### PREPARAZIONE

1.000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una  
200g pasta omogenea.  
200g  
5g  
qb

## **Composizione finale**

---

- Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia.
- Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.
- Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.