

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

☐ 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

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

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.