

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

Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

AMANDA	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.
zucchero a velo	200g	
albume d'uovo	100g	
VIGOR BAKING	5g	
aroma mandorla amara	qb	

IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

VIENNESE	1.000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.
zucchero a velo	200g	
albume d'uovo	200g	
VIGOR BAKING	5g	
aroma mandorla amara	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.