



# PETITS FOURS (PERSIGOLD)

🏠 Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

## RICETTA PETITS FOURS

PERSIGOLD

zucchero a velo

LEVOSUCROL

albume d'uovo

1000g

500g

100g

150g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

## COMPOSIZIONE FINALE

Su una teglia rivestita con carta forno, dressare con un sac à poche munito di bocchetta riccia dei riccioli di pasta dalle forme desiderate.

Cuocere in forno statico a 220-230°C per 5-8 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.