



PETITS FOURS (PERSIGOLD)

👤 Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

RICETTA PETITS FOURS

INGREDIENTI

PERSIGOLD

zucchero a velo

LEVOSUCROL

albume d'uovo

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto,
500g fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

100g

150g

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.