



# PETITS FOUPS (PERSIGOLD)

chef Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

## RICETTA PETITS FOUPS

### 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.