

RICCIARELLI CON MOGADOR PREMIUM-VIENNESE-MANTECA-AVOLETTA

TIPICI DOLCI ALLA MANDORLA TOSCANI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
ALBUME D'UOVO	g 80-100

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
ALBUME D'UOVO	g 80-100

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
ALBUME D'UOVO	g 80-100

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150
ALBUME D'UOVO	g 120-150

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di 2,5 cm circa.

Spolverare il piano di lavoro con dello zucchero a velo, appoggiarvi i filoni, tagliare a forma di rombo, schiacciare e spolverare abbondantemente la superficie con zucchero a velo.

Depositare su teglie con carta da forno, porre in ambiente asciutto per 2-3 ore, dopodichè cuocere a 220°C per circa 10 minuti.