

# **PETITS FOURS** (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **RICETTA PETITS FOURS**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PERSIGOLD	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad
ZUCCHERO A VELO	g 500	ottenere un composto ben amalgamato.
LEVOSUCROL	g 100	
ALBUME D'UOVO	g 150	

## **DECORAZIONE**

#### INGREDIENTI

BLITZ - DILUITO CON IL 20% DI ACQUA

Q.B.

## **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.



## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.

