



## PETITS FOURS (MOGADOR PREMIUM)

BISCOTTERIA ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PETITS FOURS

---

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

g 1000

ALBUMI

g 100-120

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia per qualche minuto.

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

BLITZ

g 200

ACQUA

g 40

#### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su carta da forno con sac à poche.

Cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con la miscela di BLITZ e acqua.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere dei Petits Fours ancora più morbidi è possibile aggiungere 50 grammi di NECTAR alla ricetta di base.