



## PETITS FOURS AROMATIZZATI

### BISCOTTERIA ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### LAMPONE

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 70

#### FRAGOLA

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70

#### LIMONE

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 40-50

## MANGO

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 70

## PISTACCHIO

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	g 100-110

## NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 120-150
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 100-110

## LUCIDATURA

---

### INGREDIENTI

BLITZ	g 200
ACQUA	g 40

### PREPARAZIONE

Diluire BLITZ con acqua.

## COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare in planetaria per qualche minuto MOGADOR PREMIUM, albume e la pasta aromatizzante.

Depositare su carta da forno utilizzando sac à poche con la bocchetta prescelta.

Cuocere a 220-230°C in forni a piastra ed a 200-210°C in forni ventilati per 7-8 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con acqua.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire BLITZ con BLITZ ICE.