

CHIFFERI E BASTONCINI DI MANDORLA CON MOGADOR PREMUM - AVOLETTA - MANTECA - VIENNESE

RICETTA PER CHIFFERI O BASTONCINI ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM g 1000 ALBUME D'UOVO g 100-120

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

g 1000 VIENNESE g 90-100 ALBUME D'UOVO

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

g 1000 MANTECA

g 90-100 ALBUME D'UOVO



IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA g 1000

ALBUME D'UOVO g 150

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FILETTI DI MANDORLE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare con foglia in planetaria ad alta velocità per qualche minuto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea.

Depositare su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia e formando piccoli "ferri di cavallo" o bastoncini.

Inumidire la superficie dei dolci e ricoprirla con filetti di mandorla. Cospargere di zucchero e cuocere dopo due ore a 215-220°C per 8-10 minuti.

