



## PETITS FOURS CON MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANTECA-VIENNESE

### PETIT FOURS ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

---

##### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 130-150

#### IMPASTO CON VIENNESE

---

##### INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 100-120

#### IMPASTO CON MANTECA

---

##### INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 80-100

## IMPASTO CON AVOLETTA

---

### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 150-180

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BLITZ - DILUITO CON 20% DI ACQUA	Q.B.
----------------------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare energicamente gli ingredienti per qualche minuto.

Dressare con sac à poche su carta da forno e cuocere a 230-240°C per 8-10 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi con il BLITZ diluito.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I petits fours realizzati con AVOLETTA necessitano di 4-5 ore di riposo prima della cottura.