

**irca****Linea prodotti alla mandorla****AVOLETTA**

amaretti tipo gallarate

CONFORME AL DECRETO LEGGE 22-07-05

AVOLETTA	g 1.000
Zucchero a velo	g 500
Albume d'uovo	g 380-400
Aroma mandorla amara	q.b.

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti, depositare piccole dosi d'impasto su teglie unte usando una bocchetta liscia. Spolverare con zucchero a velo e porre a riposare per almeno 12 ore. Dare la classica forma con le dita e cuocere a 200-210°C per circa 10 minuti.

si consiglia di preparare gli amaretti il mattino per poi cuocerli il mattino successivo.

I prodotti realizzati con la ricetta sopra riportate devono essere posti in vendita con le diciture di seguito riportate:

AMARETTI TIPO GALLARATE - Ingredienti: zucchero, mandorle (26%), albume d'uovo, aromi.