

Linea prodotti alla mandorla PERSIGOLD



Petits-fours

PERSIGOLD	g 1.000
Zucchero a velo	g 500
NECTAR o LEVOSUCROL	g 100
Albume d'uovo	g 150

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, dressare con sacco a poche su carta da forno dando le forme desiderate e cuocere a 220-230°C per 5-8 minuti. Lucidare i dolci ancora caldi con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.