



## CHIFFERI E BASTONCINI DI MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM - 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

|               |          |
|---------------|----------|
| VIENNESE      | g 1000   |
| ALBUME D'UOVO | g 90-100 |

#### IMPASTO CON MANTECA

##### INGREDIENTI

|               |          |
|---------------|----------|
| MANTECA       | g 1000   |
| ALBUME D'UOVO | g 90-100 |

## 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.