

PASTE DI MANDORLA - Favette dei morti

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	5.000 g
Zucchero a velo	4.600 g
Albume	400 g
BACK PULVER	25 g
Bicarbonato d'ammonio	20 g
Aromi-colori-zucchero semolato	0 g
Totale	10.045 g

Lavorazione:

impastare PASTA MANDORLE "MO" con lo zucchero a velo, l'albume, il Back pulver e l'ammonio bicarbonato, sino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungere aroma e colore nella quantità desiderata.

Formare dei cilindri di diametro 1-2 cm, tagliare a cubetti e arrotondare. Passare poi in zucchero semolato.

Cottura: 110° - 140°C fino a leggere doratura.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com