



RICCIARELLI

KOMPLET Persipan +	1.000 g
Zucchero	300 g
Albume	100 g
Bicarbonato d'ammonio	1 g
Aroma d'arancio	q.b.
Vanillina	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti. Formare dei filoncini con diametro 3 cm in abbondante zucchero a velo, tagliare a rombo, ovalizzare e depositare su teglia con carta da forno. Comprimerli leggermente livellandoli e spolverare con zucchero a velo.

Cottura: Statico 190°C valvola aperta con doppia teglia per 15 min circa.
Rotor 175°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!