

# AMARETTI MÉLANGE SEC

N° Art. Patiswiss : 12401

N° Art. Pistor : 11066

Contenu/emballage : sac de 5 kg

## PRÉPARATION

### Dosage:

- **Mélanger la préparation d'amande avant l'emploi!**
- 500g de mélange, ajouter 100g de blanc d'œuf et lisser (env. 5 min.) pour avoir une masse visqueuse.
- Laissez reposer cette pâte env. 2h (à la cuisson ils seront plus compacts).
- Dressez sur une plaque en silicone.
- Faire sécher toute une nuit (min. 12h) Saupoudrer de sucre glace et enfoncez avec doigt.

### Cuire:

- À chaleur modérée
- Grande pâtisserie env. 190°C, 8 - 10 Min.
- Petits fours env. 210°C, 4 - 6 Min.

### Suggestion:

- Après quelques jours, les Amaretti deviennent tendres et sont prêts à être dégustés.

## DÉCLARATION

- **Ingrédients** : sucre, **amandes**, sucre en poudre, **amandes amères**, humectant sorbitol E420
- **Allergènes** : peut contenir des traces de **noisettes**.
- **Stockage** : stocker au frais et au sec



**patiswiss**  
IN NATURE'S FOOTSTEPS

[www.patiswiss.com](http://www.patiswiss.com)