



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

DAQUIOSE ALLA MANDORLA	q.tà	%	peso	Procedimento:
				montare gli albumi con lo zucchero semolato, nel frattempo setacciare tutti le polveri e unire delicatamente a mano nell'albume montato lucido.
albumi	1500 g	40,738729	407 g	Stendere su carta da forno 40x60 650g di massa.
zucchero semolato	600 g	16,295492	163 g	Cottura: 190-200°C
sale fino	2 g	0,0543183	1 g	Tempo: 8-10 minuti
		#VALORE!	#VALORE!	Valvola: aperta
polvere di mandorle	1000 g	27,159153	272 g	
zucchero a velo	400 g	10,863661	109 g	
Farina 00 w 150	180 g	4,8886475	49 g	
totale	3682 g	100	1000 g	