



BISCOTTI À L'AMANDE

PRODUIT: #13614 BASE À BISCUITS ESSENTIELLE

KG	G	INGRÉDIENTS	LB	OZ
10	0	Base à biscuits essentielle #13614	22	½
1	500	Œufs	3	5
0	100	Extrait d'amande	0	3 ½
1	250	Amandes grillées tranchées	2	12

ÉQUIPEMENT:

- Utiliser un mélangeur vertical à 4 vitesses muni d'une palette
- Plaques de cuisson

PRÉPARATIONS:

1. Mettre le mélange, les oeufs et l'extrait d'amande dans le bol. Mélangés pendant une minute à la première vitesse, racler le bol, puis mélanger une minute à la troisième vitesse.
2. Ajouter les amandes grillées et mélangées une minute à la première vitesse.
3. Séparé en portion de 570 g (1 lb. 4 oz) et en faire des formes de bâtons d'environ 35 cm (14 po.) de long.
4. Mettre quatre portions par plaque de cuisson. Badigeonner le dessus avec de l'oeuf et appliquer des amandes sur le dessus.

TYPE DE FOUR:

- Four à chariots

CUISSON:

- Cuire à 190°C (370°F) pour approximativement 20 minutes.
- Une fois refroidis, couper en morceaux d'approximativement 2.5 cm (1" de large).
- Pour obtenir un biscotti plus sec, mettre les morceaux sur le côté dans une plaque de cuisson et retourner au four pour 5 à 10 minutes.

Note: si vous utilisez un four à convection faire cuire à 163°C (330°F).

RENDEMENT:

Approx. 458 biscuits de 28 g (1 oz.)