



# BACIO DI DAMA SALATO

👤 Livello base

piccola pasticceria salata ideale per aperitivi.



**RICETTA CREATA DA:**  
Mirko Scarani  
Pasticciere

## BISCOTTO

TOP FROLLA SALATA

burro 82% m.g.

FARINA DI NOCCIOLE

uova intere

sale

Pepe macinato

1250g

800g

750g

130g

qb

qb

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.

-Formare delle palline per la parte superiore, mentre per la parte inferiore stendere l'impasto e copparlo.

-Cuocere a 180°C per 10 min.

## CREMA AL ROSMARINO

CREMA SNACK

latte fresco intero

panna 35% m.g.

Rosmarino tritato

sale

Pepe macinato

250g

500g

500g

100g

qb

qb

-Mixare il latte con il rosmarino.

-Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

## COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire i baci con la crema.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.