

BACIO DI DAMA SALATO

Livello base

piccola pasticceria salata ideale per aperitivi.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

BISCOTTO

TOP FROLLA SALATA	1250g	-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.
burro 82% m.g.	800g	
FARINA DI NOCCIOLE	750g	
uova intere	130g	
sale	qb	
Pepe macinato	qb	

CREMA AL ROSMARINO

CREMA SNACK	250g	-Mixare il latte con il rosmarino. -Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.
latte fresco intero	500g	
panna 35% m.g.	500g	
Rosmarino tritato	100g	
sale	qb	
Pepe macinato	qb	

COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire i baci con la crema.

irca GROUP

Extraordinary made simple.