



BACIO DI DAMA SALATO

chef Livello base

piccola pasticceria salata ideale per aperitivi.

BISCOTTO

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA

burro 82% m.g.

FARINA DI NOCCIOLE

uova intere

sale

Pepe macinato

PREPARAZIONE

1250g -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.

800g -Formare delle palline per la parte superiore, mentre per la parte inferiore

750g stendere l'impasto e copparlo.

130g -Cuocere a 180°C per 10 min.

qb

qb

CREMA AL ROSMARINO

INGREDIENTI

CREMA SNACK
latte fresco intero
panna 35% m.g.
Rosmarino tritato
sale
Pepe macinato

PREPARAZIONE

250g -Mixare il latte con il rosmarino.
500g -Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.
500g
100g
qb
qb

Composizione finale

-Farcire i baci con la crema.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIORE