



BACI DI DAMA (MOGADOR PREMIUM-VIENNESE-MANTECA-AVOLETTA)

chef Livello base

RICETTA BASE PER BACI DI DAMA

IMPASTO BACIO DI DAMA CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1.000g Formulazione bilanciata con MOGADOR PREMIUM.

550g Vedi sotto il processo di preparazione.

500g

IMPASTO BACIO DI DAMA CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con VIENNESE.

550g Vedi sotto il processo di preparazione.

500g

IMPASTO BACIO DI DAMA CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MANTECA.

550g Vedi sotto il processo di preparazione.

500g

IMPASTO BACIO DI DAMA CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con AVOLETTA.

550g Vedi sotto il processo di preparazione.

400g

FARCITURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER

PREPARAZIONE

qb -Accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER.

-Se la crema da farcitura dovesse risultare troppo morbida un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20 grammi/kg).

Composizione finale

-Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sodo.

-Riporre l'impasto in frigorifero per almeno due ore.

-Formare delle palline da 5-6 grammi, depositarle su carta da forno e cuocere a 180-190°C per pochi minuti.