



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

🏠 Livello base

RICETTA BASE PER BACI DI DAMA

FARCITURA

PASTA BITTER

- 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.