



BACI (HEIDICAKE)

chef Livello intermedio

BISCOTTERIA

PASTA FROLLA PER BACI

INGREDIENTI

HEIDICAKE

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere un

450g impasto omogeneo.

650g Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.

20g

Composizione finale

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm circa e stampare dei dischetti con tagliapasta del diametro di 2,5 cm.

Formare delle palline rotolando i dischetti tra le mani e depositare su carta da forno.

Cuocere a 170-180°C per 10-15 minuti.

Lasciar raffreddare completamente ed accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER.