

BACI DI ALASSIO (FARINA DI NOCCIOLA)

Livello intermedio

IMPASTO BACI DI ALASSIO

INGREDIENTI

zucchero a velo

FARINA DI NOCCIOLE

CACAO IN POLVERE - 22-24
albume d'uovo

PREPARAZIONE

500g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere un 500g impasto omogeneo.

100g

240-260g

Composizione finale

Su una teglia rivestita con carta forno, dressare con un sac à poche munito di bocchetta riccia dei riccioli di pasta. Far riposare i baci di alassio almeno 2 ore in modo che formino una leggera crosta superficiale. Cuocere in forno statico alla temperatura di 220°C od in forno ventilato a 190°C per 6-7 minuti. Dopo completo raffreddamento accoppiare utilizzando PASTA BITTER, MARIXCREM o NOCCIOLATA PREMIUM.