



BACI DI ALASSIO (FARINA DI NOCCIOLA)

👤 Livello intermedio

FROLLINI TIPICI LIGURI

IMPASTO BACI DI ALASSIO

zucchero a velo

FARINA DI NOCCIOLE

CACAO IN POLVERE - 22-24

albume d'uovo

500g

500g

100g

240-260g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.