

BACI DI ALASSIO (FARINA DI NOCCIOLA)

Livello intermedio

FROLLINI TIPICI LIGURI

IMPASTO BACI DI ALASSIO

zucchero a velo	500g
FARINA DI NOCCIOLE	500g
CACAO IN POLVERE - 22-24	100g
albume d'uovo	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.