



# BACI DI ALASSIO (DELINOISETTE)

👤 Livello intermedio

FROLLINI TIPICI LIGURI

## RICETTA BACI DI ALASSIO

### DELINOISETTE

albume d'uovo

CACAO IN POLVERE - 22-24

1.000g  
240-270g  
100g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino da ottenere un composto ben amalgamato.

## 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 crosta superficiale.

Cuocere in forno statico alla temperatura di 220°C o in forno ventilato a 190°C per 6-7 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento accoppiare utilizzando PASTA BITTER, MARIXCREM o NOCCIOLATA PREMIUM.

AVVERTENZA: 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).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.