



BACI DI ALASSIO (DELINOISETTE)

FROLLINI TIPICI LIGURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BACI DI ALASSIO

INGREDIENTI

DELINOISETTE
ALBUME D'UOVO
CACAO IN POLVERE - 22-24

g 1.000
g 240-270
g 100

PREPARAZIONE

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

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM
PASTA BITTER

Q.B.
Q.B.

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).

