BACI DI ALASSIO (FARINA DI NOCCIOLA)

FROLLINI TIPICI LIGURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BACI DI ALASSIO

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO	g 500
FARINA DI NOCCIOLE	g 500
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 100
ALBUME D'UOVO	g 240-260

PREPARAZIONE

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

FARCITURA

INGREDIENTI

MARIXCREAM	Q.B.
NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.
PASTA BITTER	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 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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).