



BACI DI DAMA (MOGADOR PREMIUM-VIENNESE-MANTECA-AVOLETTA)

RICETTA BASE PER BACI DI DAMA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BACIO DI DAMA CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| MOGADOR PREMIUM | g 1.000 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |

IMPASTO BACIO DI DAMA CON VIENNESE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|--------|
| VIENNESE | g 1000 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |

IMPASTO BACIO DI DAMA CON MANTECA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|--------|
| MANTECA | g 1000 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 500 |

IMPASTO BACIO DI DAMA CON AVOLETTA

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|--------|
| AVOLETTA | g 1000 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |

FARCITURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER

Q.B.

PREPARAZIONE

Accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER.

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).

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto sodo.

Riporre l'impasto in frigorifero per almeno due ore.

Formare delle palline da 5-6 grammi, depositarle su carta da forno e cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

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).