



## 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).