



## BACI DI ALASSIO (DELINOISETTE)

FROLLINI TIPICI LIGURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BACI DI ALASSIO

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
ALBUME D'UOVO	g 240-270
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 100

#### PREPARAZIONE

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

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

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 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).

