



BACI ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

FROLLINI TIPICI DEL PIEMONTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BACI ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 600

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Lasciare riposare per 2 ore in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.
PASTA BITTER	Q.B.
MARIXCREAM	Q.B.
RENO CONCERTO FONDENTE 58%	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle palline da 5-6 g e depositare su carta da forno.

Cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

Accoppiare i baci con PASTA BITTER, MARIXCREM, NOCCIOLATA PREMIUM o RENO CONCERTO FONDENTE 58%.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se le creme da farcitura dovessero risultare troppo morbide un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20g/kg).
E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.