



BACIO DI DAMA SALATO

PICCOLA PASTICCERIA SALATA IDEALE PER APERITIVI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA
BURRO 82% M.G.
FARINA DI NOCCIOLE
UOVA INTERE
SALE
PEPE MACINATO

g 1250
g 800
g 750
g 130
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.
-Formare delle palline per la parte superiore, mentre per la parte inferiore stendere l'impasto e copparlo.
-Cuocere a 180°C per 10 min.

CREMA AL ROSMARINO

INGREDIENTI

CREMA SNACK
LATTE FRESCO INTERO
PANNA 35% M.G.
ROSMARINO TRITATO
SALE
PEPE MACINATO

g 250
g 500
g 500
g 100
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

-Mixare il latte con il rosmarino.
-Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire i baci con la crema.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE