

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 g 500 BURRO 82% M.G. - MORBIDO

IMPASTO BACIO DI DAMA CON VIENNESE

INGREDIENTI

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

IMPASTO BACIO DI DAMA CON MANTECA

INGREDIENTI

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



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. 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).

