



BACI D'ALASSIO



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Valbella soft* 900 gr
- *Zucchero* 100 gr
- *Cacao* 90 gr
- *Albume* 250 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità aggiungendo l'albume gradualmente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare con sac à poche bocchetta riccia su carta da forno. Lasciar riposare per 8 minuti.

Temperatura di cottura

240°C (cielo)

200°C (platea)

Procedimento

Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura.