



BACI DI ALASSIO

INGREDIENTI

Per l'impasto

1000 g marzapane al 50% di mandorle
 300 g nocciole in polvere
 50 g burro
 50 g zucchero a velo
 50 g cacao amaro in polvere
 190 g albumi

PROCEDIMENTO

Per la preparazione dell'impasto

Inserire in planetaria il marzapane (preferibilmente ammorbidito leggermente con albume), la farina di nocciole, il cacao amaro in polvere, lo zucchero a velo e il burro morbido. Iniziare a lavorare con la foglia a bassa velocità fino a ottenere una massa compatta e omogenea.

Aggiungere gradualmente gli albumi a temperatura ambiente, incorporandoli in più riprese. Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto denso, cremoso e ben strutturato, adatto a essere dressato con sac à poche senza colare.

Per la formatura

Trasferire l'impasto in una sac à poche con bocchetta rigata n. 13. Dressare su teglie rivestite con carta da forno degli spuntini tondeggianti regolari, mantenendo una forma leggermente appuntita a cupola, tipica dei Baci di Alassio.

Per l'asciugatura

Lasciare asciugare i biscotti per una notte a temperatura ambiente, in ambiente asciutto e ventilato. Questo passaggio è fondamentale per formare una pellicina esterna che ne garantirà lo sviluppo corretto in forno e impedirà la deformazione in cottura.

Per la cottura

Cuocere in forno preriscaldato a 230°C per 6-7 minuti, valvola aperta. La cottura deve essere breve e intensa per creare uno sviluppo rapido e mantenere il cuore morbido. I biscotti devono risultare ben gonfiati, leggeri, con base asciutta e superficie appena screpolata.

Per la finitura

Lasciar raffreddare completamente, quindi accoppiare a due a due i biscotti con una generosa dose di cioccolato fondente temperato, utilizzato come farcitura. Lasciare cristallizzare prima di confezionare.

					
TIPO DI FORNO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA	VALVOLA	RAFFREDDAMENTO	SHELF LIFE
ventilato	230°C	6-7 minuti	aperta	a temperatura ambiente su teglia	1 mese in contenitori ermetici, in luogo fresco e asciutto