

Baci di dama

I baci di dama sono dei biscotti sfiziosi tipici piemontesi: due rotonde metà di frolla che si fondono in un bacio di cioccolato.



1h15'



20 persone

Ingredienti biscotti

140 gr Farina di mandorle
180 gr Farina 00
150 gr Burro
150 Zucchero

Ingredienti ganache

120 gr Cioccolato
40 gr Panna Liquida
60 gr Burro
10 gr Grappa o Aromi

Procedimento

Per la preparazione di questo classico cominciare ad amalgamare gli ingredienti per fare i biscotti.
Una volta ottenuto l'impasto formare dei piccoli cilindri su una teglia con carta da forno e infornare secondo tabella.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	135°	30'	/	/	V2	ON

Nel frattempo preparare la ganache mescolando tutti gli ingredienti in un recipiente.
Quando i biscotti si saranno raffreddati, procedere con la farcitura:
applicare al fondo di un biscotto un po' di ganache e unire con un altro biscotto.

Consigli dello chef

Se si volessero usare mandorle intere al posto della farina, si raccomanda di tritarle con molta attenzione per non far uscire gli oli essenziali.
Una volta messo l'impasto sulla teglia lasciar riposare in frigorifero per evitare l'appiattimento durante la cottura.
Rispettare scrupolosamente le impostazioni di cottura altrimenti i biscotti potrebbero risultare troppo cotti, alterandone anche il sapore.
Far raffreddare i biscotti senza toccarli.