

SCHEMA TECNICA – DOLCE “BACI DI DAMA”



Categoria merceologica: Snack a base di nocciole italiane IGP

Ingredienti:

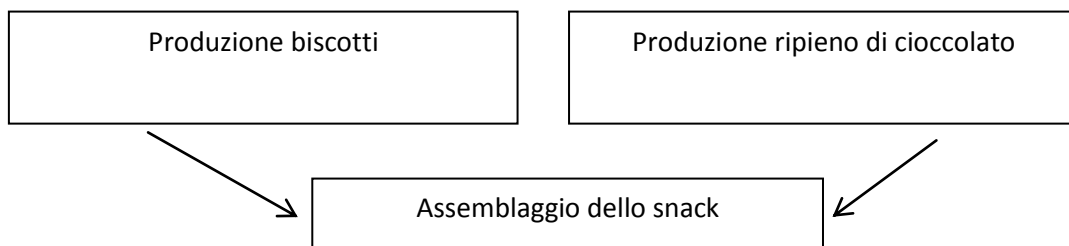
Per i biscotti:

Zucchero da agricoltura biologica
farina
nocciole tostate e sbucciate della pellicina
olio extra vergine di oliva

Per il ripieno:

latte da agricoltura biologica
cacao da agricoltura biologica
zucchero da agricoltura biologica
farina

Procedimento generale: Frullare le nocciole con lo zucchero. Aggiungere la farina e l'olio. Quando la pasta è compatta si deve lasciar riposare per qualche minuto. Ogni pallina deve essere più o meno delle dimensioni di una nocciola. Cuocere in forno a 180 ° C per 15 minuti. Mentre i biscotti si stanno raffreddando preparare il ripieno con la crema. Setacciare la farina, il cacao e lo zucchero, quindi aggiungere il latte. Mettere sul fuoco e lasciare addensare. Una volta che si è raffreddata, stendere la crema per il ripieno sul lato piatto di ogni biscotto e premere i due lati del biscotto insieme.



La produzione dei Baci di Dama a base di nocciole prevedono la loro realizzazione attraverso 3 fasi di lavorazione:

FASE 1 – Produzione mouse con albumi.

Procedimento: Frullare le nocciole con lo zucchero. Aggiungere la farina e l'olio. Quando la pasta è compatta si deve lasciar riposare per qualche minuto. Ogni pallina deve essere più o meno delle dimensioni di una nocciola. Cuocere in forno a 180 ° C per 15 minuti.

FASE 2 – Lavorazione nocciole.

Procedimento: Setacciare la farina, il cacao e lo zucchero, quindi aggiungere il latte. Mettere sul fuoco e lasciare addensare.

FASE 3 – Assemblaggio dello snack

Procedimento: Una volta che si è raffreddata, stendere la crema per il ripieno sul lato piatto di ogni biscotto e premere i due lati del biscotto insieme e creare l'effetto del biscotto a "Bacio".

ETICHETTA Ingredienti: Uova (da agricoltura biologica), zucchero, nocciole Italiane del Piemonte IGP, latte da agricoltura biologica, cacao da agricoltura biologica, farina.

Contiene allergeni: nocciola e uova

Informazioni nutrizionali	per 997 g di prodotto	per porzione (132.94 g)
kJoul	18023,68	2403,157
kcal	4305,70	574,1
Proteine	80,79	10,772
Animali	2,31	0,308
Vegetali	78,48	10,464
Lipidi	199,71	26,628
Saturi	15,35	2,047
Monoinsaturi	111,51	14,868
Polinsaturi	16,91	2,255
Carboidrati	582,71	77,70
Semplici	345,33	46,044
Complessi	216,01	28,801
Fibra	33,69	4,492
Indice di Aterogenicità (AI)	0,14	
Indice di Trombogenicità (TI)	0,22	
Indice di Qualità Lipidica (CSI)	15,89	
Peso netto: 132,94 g/pz		

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: gg/mm (1 mese dalla data di produzione)

Conservare in luogo fresco e asciutto, ad una temperatura non superiore di 25°C.

La presente etichetta è conforme al Reg. CE 1169/2011

Di seguito è riportata la Composizione bromatologica della ricetta i dati si riferiscono all' impasto che occorre per preparare 7,5 snack.