

Baci di Alassio

Categoria: Delizie di Cioccolato - Biscotti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 12 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I Baci di Alassio prendono il nome dalla cittadina ligure alla quale appartengono come storia e prima preparazione. I Baci di Alassio sono dei dolcetti dal cuore di cioccolato e preparati con semplicità ma dal gusto morbido e sempre attuale.



Per i baci

>> Cacao in polvere amaro 40 gr	>> Uova 3 albumi
>> Miele acacia o millefiori 30 gr	>> Zucchero semolato 250 gr
>> Nocciole farina 500 gr	

Per la ganache

>> Cioccolato fondente 150 gr	>> Panna 100 gr
----------------------------------	--------------------

Preparazione



Tostate in forno caldo a 180° le nocciole sparse su una teglia per circa 5 minuti, così che rilascino il loro olio; fatele raffreddare e poi trasferitele nel mixer insieme al cacao e allo zucchero semolato (1); azionare fino a ottenere una polvere il più liscia possibile. (2) Montate a neve molto ferma gli albumi con un pizzico di sale. Trasferite la farina ottenuta in una terrina (3) e aggiungete gli albumi in un paio di riprese mescolando delicatamente con una spatola; in ultimo il miele (3).



Dotatevi di una sacca da pasticciare e munitela di bocchetta a stella di 1cm di diametro; versate un pò di composto alla volta nella sacca (4) e poi formate dei ciuffetti omogenei tenendo la sacca perpendicolare sulla placca da forno (5), meglio se rivestita con l'apposita carta; formate circa 30 mucchietti (così da avere poi 15 baci finali) e cuoceteli in forno caldo a 200° per circa 12 minuti; fateli freddare completamente.
Preparate la ganache montata (6);



portate al limite del bollore la panna e poi versatela bollente nel cioccolato fondente (7) spezzettato in una terrina; lasciate riposare così senza mescolare per 5-10 minuti; mescolate ora con un cucchiaio (8) e poi montate bene per circa 10 minuti con le fruste elettriche oppure con l'aiuto della planetaria (9).



Versate la ganache in un'altra tasca da pasticciare senza usare bicchette metalliche (10) e poi versate poco composto su uno dei baci (11) e unite con un altro (12). lasciate riposare eventualmente anche in frigo al fine di compattare al meglio la ganache.

Curiosità

I Baci di Alassio nascono nel 1919 ad Alassio, cittadina ligure diventata famosa proprio per questi biscottini di piccola pasticceria. Questa golosità ha fatto sì che la cittadina entrasse a far parte del Club del Cioccolato e ormai è nota in tutto il mondo proprio grazie a queste piccole perle di golosità.