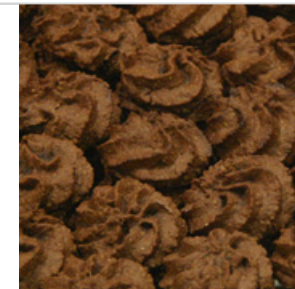


**irca****Linea cioccolati "excellence"****CACAO**

baci di alassio

Zucchero velo	g 800
FARINA DI NOCCIOLE	g 500
CACAO 22-24	g 100
Albume d'uovo	g 270-300

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, dressare su carta da forno con bocchetta riccia e far riposare almeno 2-3 ore in modo che formino una crosta superficiale. Cuocere alla temperatura di 220-230°C per 6-7 minuti. Dopo completo raffreddamento accoppiare utilizzando MARIXCREAM.