

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA BROWNIES CHOC**

Cupcakes al cioccolato

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000
Acqua	g 250
Burro morbido	g 200-250

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2-3 minuti a media velocità. Depositare negli appositi stampini di carta riempiendoli per 3/4 e cuocere a 180-190°C con forni a piastra oppure a 170-180°C con forni ventilati per 20-25 minuti.

- Crema per decorazione:

CHOCOSMART CIOCCOLATO o LATTE o BIANCO	g 1.000
Burro o margarina crema	g 600
FONDANT SOFT o zucchero a velo	g 700

Amalgamare in planetaria con frusta a fili grossi burro o margarina e FONDANT SOFT o zucchero a velo, aggiungere CHOCOSMART ed infine montare a media velocità per circa 10 minuti.

È possibile aromatizzare a piacere con paste concentrate per gelateria, essenze oleose, alcoolati, ecc. Per creare differenti colorazioni di una stessa crema base è possibile aggiungere coloranti alimentari liposolubili.

Dressare a piacere la crema montata sulla superficie dei cupcakes utilizzando sacco a poche con bocchette varie e decorare a piacere.