

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

Millefoglie di cioccolato alle nocciole

Ricetta fondo Brownies (per una teglia 60x40 cm)

|                    |         |
|--------------------|---------|
| IRCA BROWNIES CHOC | g 1.000 |
| Acqua fredda       | g 250   |
| Burro morbido      | g 250   |

Ricetta croccante alle nocciole:

|                      |         |
|----------------------|---------|
| FLOMIX               | g 1.000 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | g 1.000 |

Ricetta mousse alla nocciola:

|                 |         |
|-----------------|---------|
| LILLY HAZELNUT  | g 400   |
| Acqua (10-15°C) | g 500   |
| Panna           | g 2.000 |
| Zucchero        | g 50    |

- Ricetta fondo Brownies:

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia tutti ingredienti per 2-3 minuti, depositare la pasta in uno stampo da 60x40 cm con i bordi e con carta da forno. Cuocere a 180-190°C in forni a piastra od a 170-180°C in forni ventilati per circa 20 minuti.

- Ricetta croccante alle nocciole:

mescolare a secco gli ingredienti e stendere il composto su teglie con carta da forno. Cuocere a 170-180°C per 7-10 minuti. Ancora caldo, tagliare rettangolari da 9x4 cm e lasciare raffreddare.

- Ricetta mousse alla nocciola:

Montare panna, acqua e LILLY HAZELNUT in planetaria con frusta. E' possibile utilizzare il prodotto anche con metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY HAZELNUT all'acqua ed incorporando poi la panna leggermente montata non zuccherata.

Formare dei rettangoli di cioccolato puro 9x4 cm su fogli di triacetato trasferibili.

- Montaggio:

dopo il raffreddamento tagliare il fondo di Brownies in rettangoli 9x4 cm. Con sac a poche munito di bocchetta liscia dressare degli spuntoncini di mousse alla nocciola su tutta la superficie dei rettangoli e depositare il primo rettangolo di cioccolato con la decorazione rivolta verso l'alto. Formare un ulteriore strato di mousse a spuntoncini e depositare un rettangolo di croccante. Decorare la superficie a piacere.