

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

Queen's choco cake

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

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2-3 minuti a media velocità. Depositare negli appositi stampi di silicone altezza 2 centimetri riempiendoli per $\frac{3}{4}$ e quindi cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti.

- Ricetta per macarons al cacao:

AVOLETTA	g 430
Zucchero a velo	g 135
CACAO 22/24	g 30
Albume d'uovo	g 190
Zucchero semolato	g 90
Amido	g 30
Vanillina	q.b.

Miscelare e setacciare AVOLETTA con 55 g di zucchero a velo, 20 g di amido e CACAO 22-24. Montare con frusta a media velocità l'albume per 2 minuti, aggiungere lo zucchero semolato e montare per altri 2 minuti. Aggiungere il restante zucchero a velo ed i restanti 10 g di amido e montare per altri 2 minuti fino all'ottenimento di una consistenza non troppo dura. Aggiungere la miscela precedentemente preparata e mescolare delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Dressare con sac a poche munito di bocchetta liscia

su teglia con carta da forno o foglio di silicone liscio. Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons e lasciar riposare per circa 30 minuti fino alla formazione di una leggera pellicina in superficie. Cottura in forno ventilato: infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta. Cottura in forni a piastra: infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta. Lasciare raffreddare completamente i macarons prima di farcirli ed accoppiarli con la crema ganache al cioccolato.

Ricetta ganache per la farcitura al cioccolato fondente

RENO FONDENTE 64%	g 250
Panna	g 200
Burro con consistenza morbida	g 30

Fondere il cioccolato a 50°C, aggiungere la panna ed immediatamente miscelare fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungere il burro morbido e miscelare. Lasciar riposare la ganache per almeno 30 minuti a temperatura ambiente. Girare i macarons e schiacciare leggermente la parte centrale interna di ognuno per far in modo che contengano più ganache. Farcire, accoppiare e porre i macarons in frigorifero per almeno 1 ora prima di essere consumati.

AVVERTENZE:

- 1) l'utilizzo di albume pastorizzato potrebbe dare dei risultati negativi, in questo caso si consiglia di aggiungere alla montata di albume e zucchero alcune gocce di succo di limone.
- 2) è molto importante farcire i Macaron con una buona quantità di ganache per evitare che diventino secchi.

MONTAGGIO:

sulla superficie dei tortini dressare uno strato di circa 1 cm di crema ganache al



irca

Linea preparati per pasticceria

IRCA BROWNIES CHOC

cioccolato. Disporre 3 macarons come da foto facendoli aderire alla ganache e decorare posizionando una fragola al di sopra e nel mezzo dei 3 macarons e con dei filetti di cioccolato.