

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

Brownies tiramisù

- Ricetta per un fondo di brownies da 30x40 cm:

IRCA BROWNIES CHOC	g 750
Acqua fredda	g 190
Burro morbido	g 190

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti, depositare la pasta in uno stampo da 30x40 cm foderato con carta da forno. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti. Tagliare in rettangoli da 9x5 cm.

- Preparazione lastra di crema croccante al latte:
riscaldare leggermente PRALIN DELICRISP CLASSIC e stenderlo su un foglio di carta da forno o silicone formando uno strato sottilissimo. Porre in frigorifero per almeno 1 ora. Con un tagliapasta formare dei rettangoli da 8x4 cm.

- Ricetta crema montata al tiramisù:

WONDERCHOC WHITE	g 1.000
JOYPASTE TIRAMISU	g 90

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti.

- Montaggio:
porre come base un rettangolo di brownies e far aderire un rettangolo di crema croccante al latte. Con un sac à poche a bocchetta piatta liscia dressare la crema

montata su tutta la superficie formando una decorazione ad onda. Spolverando con HAPPYCAO e decorare a piacere.