



BROWNIES TIRAMISÙ

chef Livello base

DOLCE DA FORNO GUARNITO CON CREMA AL TIRAMISÙ

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

750g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti, avendo cura di non far montare la miscela.

190g Stendere l'impasto in uno stampo da 30x40 cm foderato con carta da forno.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

Una volta freddo tagliare in rettangoli da 9x5 cm.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - scaldato a 30°C

PREPARAZIONE

300g Stendere uno strato sottile ed uniforme di PRALIN DELICRISP su un foglio di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo tagliare in rettangoli di 8x4 cm e conservarli in congelatore fino al momento dell'utilizzo, in modo che abbiano una consistenza gestibile nel momento del montaggio del dolce.

CREMA AL TIRAMISÙ

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

panna 35% m.g.

JOYPASTE TIRAMISU'

PREPARAZIONE

600g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per circa 5 minuti.

200g

75g

Composizione finale

Far aderire un rettangolo di inserto croccante sulla base di brownies.

Con una sac à poche munito di bocchetta piatta liscia dressare la crema montata su tutta la superficie del brownie formando una decorazione a onda.

Spolverare con HAPPYCAO e decorare a piacere.



RICETTA CREATTA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIORE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE