



# BROWNIES TIRAMISÙ

👤 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 CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE