



# BROWNIES TIRAMISÙ

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO GUARNITO CON CREMA AL TIRAMISÙ



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## IMPASTO BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - morbido

750g

190g

190g

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

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

PRALIN DELICIRSP CLASSIC - scaldato a

30°C

300g

Stendere uno strato sottile ed uniforme di PRALIN DELICIRSP 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

WONDERCHOC WHITE

panna 35% m.g.

JOYPASTE TIRAMISU'

600g

200g

75g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.