BROWNIES TIRAMISÙ

DOLCE DA FORNO GUARNITO CON CREMA AL TIRAMISÙ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 750
ACQUA	g 190
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 190

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 30°C	g 300

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	g 600
PANNA 35% M.G.	g 200
JOYPASTE TIRAMISU'	g 75

PREPARAZIONE

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

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 PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE