



## BROWNIES TIRAMISÙ

DOLCE DA FORNO GUARNITO CON CREMA AL TIRAMISÙ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BROWNIE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

#### PREPARAZIONE

- g 750 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti, avendo cura di non far montare la miscela.
- g 190 Stendere l'impasto in uno stampo da 30x40 cm foderato con carta da forno.
- g 190 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

- g 300 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	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