



PEACE

TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
ACQUA
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

PREPARAZIONE

g 1.000 Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed
g 250 acqua, aggiungere quindi il burro fuso.
g 250 Depositare 1 cm di miscela sul fondo della tortiera, creare uno strato di CUKICREAM
PISTACCHIO e poi ancora miscela.
Cuocere a 175-180°C per 20/25 minuti circa.

FARCITURA

INGREDIENTI

CUKICREAM PISTACCHIO Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRABELLA WHITE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddata la torta, glassare con MIRABELLA WHITE colorato con colori liposolubili scaldato a 30°C .

Decorazioni con fiori in pasta di zucchero e piccoli Macarons.