



## 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.