



PEACE

TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

g 1.000

g 250

g 250

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES

CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

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.