IRCA BROWNIES CHOC

PASTICCERIA

Preparato pensato per semplificare la produzione dei tipici Brownies americani. Consistenza morbida e un intenso gusto di cioccolato, possono essere abbinati a noci, nocciole e mandorle per biscotti e dolci tipici americani che ormai incontrano i gusti di tutto il mondo. Nella sezione ricette scopri quelle che meglio esaltano le caratteristiche di questo prodotto di eccellente qualità.



MODALITÀ D'USO

Brownie

Muffin

Torta margherita

Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070516

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP

Extraordinary made simple.

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Frutta



Soia



Senape

INFO

Claims
Con il 31% di cioccolato in polvere

Dettagli
Preparato pensato per semplificare la produzione dei tipici Brownies americani. Consistenza morbida e un intenso gusto di cioccolato, possono essere abbinati a noci, nocciole e mandorle per biscotti e dolci tipici americani che ormai incontrano i gusti di tutto il mondo.

Descrizione
saccarosio_____ 49 % ± 1 grassi_____ 14.5 % ± 0.5
umidità_____ 5 % max.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.

Modalità d'uso
BROWNIES
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Acqua fredda g 250
Burro fuso (a bassa temperatura) g 300
Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso, depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40). Una gustosa alternativa si ottiene cospargendo la base della tortiera con pezzettini di noci, di mandorle o di nocciole prima di depositare la pasta. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.
AVVERTENZE-per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi
in pari dosaggio.-per ottenete brownies dal gusto più intenso di cioccolato si consiglia l'aggiunta di 150-200 grammi di PEPITA di cioccolato
alla fine della miscelazione.
MUFFIN AL CIOCCOLATO
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Uova intere g 500
Olio di semi g 450
Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2 minuti a bassa velocità. Depositare negli appositi stampi circa g 60 di pasta e cuocere a 220°C con forni a piastra ed a 200-210°C con forni ventilati per circa 15 minuti.
TORTA MARGHERITA AL CIOCCOLATO
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Acqua g 250
VIGOR BAKING g 5
Burro fuso g 250
Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR baking ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso e depositare la pasta in stampi imburrati e infarinati o su carta da forno. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 25 minuti circa. Spolverare con BIANCANEVE PLUS.