

IRCA BROWNIES CHOC

PASTICCERIA

IRCA BROWNIES

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

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

INFO

Claims

Con il 31% di cioccolato in polvere

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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

preparato per la produzione di Brownies, Muffin al cioccolato e Torta Margherita al cioccolato.

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 ottenere 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.



Extraordinary
made simple.