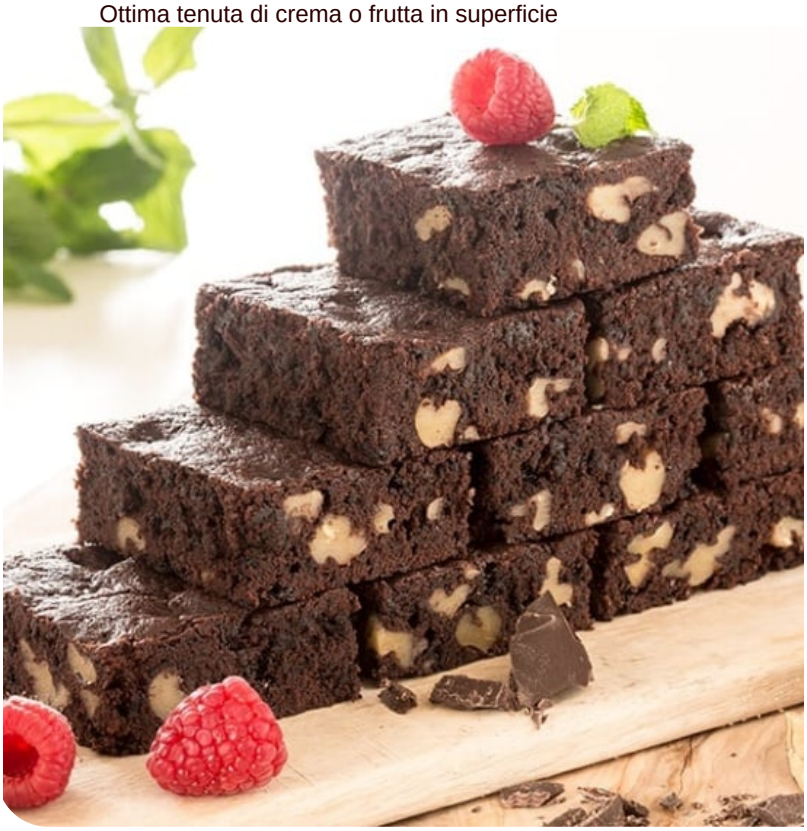
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

PASTICCERIA AMERICAN BROWNIE

Preparato completo in polvere ideale per realizzare, con poche e semplici operazioni, un Brownie in perfetto stile americano! La presenza del 37% di cioccolato in polvere e il 22% di scagliette di puro cioccolato conferisce al prodotto finito un sapore intenso di cacao ed una consistenza che si mantiene morbida anche per diversi giorni. Utilizzando AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE è possibile realizzare anche una squisita “Tart au chocolat fondant”. Scopri tutti i nostri prodotti dedicati alla pasticceria Americana!
Ottima tenuta di crema o frutta in superficie



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070770

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia

Cross contaminazioni



Uova



Latte



Frutta



Senape

INFO

Descrizione
preparato per la produzione di Brownies doppio cioccolato.

Denominazione
semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.

Modalità d'uso
BROWNIES:
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 2000
Uova g 450
Acqua g 240
Burro fuso a bassa temperatura g 800
Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.
Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca) e depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.
Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.
TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO:
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 650
Uova g 150
Acqua g 80
Burro fuso a bassa temperatura g 270
Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.
Depositare la pasta in uno stampo rotondo del diametro di 26 cm ingrassato ed infarinato.
Cuocere a 200°C in forno a piastra per circa 25 minuti oppure a 180°C per 23 minuti circa in forno rotativo ventilato. La caratteristica di questa torta è di rimanere ben morbida ed umida al suo interno. Per ottenere delle monoporzioni da 80-100g utilizzare piccoli stampi di circa 8 cm di diametro e 4-5 cm di altezza, riducendo i tempi di cottura di 10 minuti circa.