



BROWNIES

chef Livello base

CLASSICA TORTA AL CIOCCOLATO DELLA CULTURA ANGLOSASSONE - DOSI PER UNO STAMPO DA 30X40 H4

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua - a temperatura ambiente

burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura

PREPARAZIONE

1.500g In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3

375g minuti a bassa velocità.

450g Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

Composizione finale

Depositare l'impasto in uno stampo imburrato ed infarinato o ricoperti da carta forno.

Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.