

AMERICAN BROWNIES

Livello base

Torta da forno al cioccolato

IMPASTO BROWNIES

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	2.000g
Uova Intere Pastorizzate - temperatura ambiente	450g
Acqua	240g
Burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura	800g
Noci Tritate Grossolanamente	400-500g

- Miscelare American Brownie Double Chocolate con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia per 3 min circa a media velocità.
- Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca)

COMPOSIZIONE FINALE

- 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.