

BROWNIE VEGAN

Livello intermedio

Golosa monoporzione brownie al cioccolato vegano

BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

farina di mandorle	300g
SINFONIA VEGAN DARK DF - fuso a 45°C	300g
zucchero	150g
VIGOR BAKING	20g
olio di semi	120g
farina di riso	200g
acqua	50g
sale	3g
Bevanda vegetale (soia o altro)	450g
Frutta disidratata - Lampone HG CESARIN	200g

Emulsionare il cioccolato insieme all'olio.
Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere a mano la frutta disidratata.

GANACHE MONATATA

panna interamente vegetale - Bollente	80g
SINFONIA VEGAN M*LK DF	120g
panna interamente vegetale - Fredda	200g

Emulsionare la panna calda al cioccolato.
Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.
Conservare in frigorifero per 4 ore

GLASSA CROCCANTE

SINFONIA VEGAN M*LK DF	200g
olio di semi	10g
Frutta disidratata - Lampone GRANULI HG CESARIN	60g

Miscelare insieme tutti gli ingredienti.
Utilizzare a 30°C

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire gli stampi monoporzione per 2/3 con l'impasto Brownie, cuocere a 165°C per 15-20 min.
Una volta freddi dimuoverli dagli stampi e glassarli nella glassa croccante.
Montare per un paio di minuti con frusta la ganache e decorare la superficie del dolce.