

BROWNIE VEGAN

☐ Livello intermedio

Golosa monoporzione brownie al cioccolato vegano

BROWNIE AL CIOCCOLATO VEGANO

INGREDIENTI PREPARAZIONE farina di mandorle 300g Emulsionare il cioccolato insieme all'olio. SINFONIA VEGAN DARK DF - fuso a 45°C 300g Versare tutti gli ingredienti e l'emulsione in una planetaria, miscelare con 150g foglia per 6min a velocità media, fino ad ottenere un composto omogeneo. zucchero 20a Aggiungere a mano la frutta disidratata. **VIGOR BAKING** olio di semi 120a farina di riso 200g 50g acqua sale 3g Bevanda vegetale (soia o altro) 450g Frutta disidratata - Lampone HG CESARIN 200g

GANACHE MONATATA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

panna interamente vegetale - Bollente 80g Emulsionare la panna calda al cioccolato.
SINFONIA VEGAN M*LK DF 120g Aggiungere sempre emulsionando la panna fredda.

panna interamente vegetale - Fredda 200g Conservare in frigorifero per 4 ore

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF

olio di semi

Frutta disidratata - Lampone GRANULI HG CESARIN

PREPARAZIONE

200g Miscelare insieme tutti gli ingredienti.

10g Utilizzare a 30°C

60g

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.