



# DUBAI BROWNIE

chef Livello intermedio

Un dolce monoporzione che racchiude un cuore di croccantezza e morbidezza, unendo il gusto ricco del cioccolato al latte alla dolcezza esotica del cuore Dubai.

## BROWNIE

### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 2-3  
250g minuti.

300g Riempire gli appositi stampi in silicone per steccati per 2/3, inserire gli  
stecchi e cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni  
ventilati per 20 minuti circa.

Raffreddare completamente prima di sformare i brownie.

## NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

panna 35% m.g. - fredda

### PREPARAZIONE

150g Preparare il namelaka cioccolato al latte a vostra preferenza, assicurando che  
40g raggiunge una consistenza vellutata e cremosa.

40g

250g

200g

## CUORE DUBAI CROCCANTE

---

Intiepidire leggermente la crema **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO** in microonde e successivamente, con l'aiuto di una sac à poche, colmare il cuore della monoporzione.

### Composizione finale

---

Con l'aiuto di un po' di namelaka far aderire delle briciole di biscotto al cacao alle pareti del cilindro di brownie.

Con una sac à poche, forma una delicata corona di crema namelaka sulla sommità del dolce, assicurandoti che la crema sia distribuita uniformemente, infine riempire il cuore del dolce con il PRALIN DELICRISP DUBAI leggermente intiepidito.

Decorare con decorazione DOBLA.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIORE E GELATIERE**