



DUBAI BROWNIE

👤 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.



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua
burro 82% m.g.

1000g
250g
300g

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

panna 35% m.g.
acqua
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM MILK & COCOA
panna 35% m.g. - fredda

150g
40g
40g
250g
200g

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

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.



Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.