

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	1000g	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.
acqua	250g	
burro 82% m.g.	300g	

NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

panna 35% m.g.	150g	Preparare il namelaka cioccolato al latte a vostra preferenza, assicurando che raggiunge una consistenza vellutata e cremosa.
acqua	40g	
LILLY NEUTRO	40g	
CHOCOCREAM MILK & COCOA	250g	
panna 35% m.g. - fredda	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.