



# MILLE BROWNIE

👤 Livello avanzato

Dolce invernale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

## BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - fuso  
burro 82% m.g. - fuso  
uova  
zucchero  
CACAO IN POLVERE  
amido di mais  
sale  
frutta candita - ciliegie-a pezzi

200g  
360g  
400g  
360g  
40g  
120g  
4g  
60g

Mescolare le uova con lo zucchero, unire le polveri sempre mescolando.  
Unire il burro e il cioccolato, precedentemente miscelati, ed infine le ciliegie.  
Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

## NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

latte 3.5% m.g.  
caffè - in grani  
GLUCOSIO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
LILLY NEUTRO  
panna 35% m.g.

250g  
20g  
10g  
340g  
40g  
200g

Portare a bollire latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.  
Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollore.  
Versare sul cioccolato e lilly e frullare.  
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

## LAMINA DI GIANDUIA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE -  
temperato

qb

Stendere uno strato sottilissimo di cioccolato tra due fogli di acetato.  
Tagliare delle lamine di 6x9cm.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in rettangoli di due dimensioni, 6x9cm e 5x8cm.

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Assemblare il dolce realizzando dei ciuffi di namelaka sul rettangolo più grande di brownie, adagiare la lamina di cioccolato, il rettangolo di brownie più piccole e terminare con la namelaka.

Decorare con CURVY ART LEAF DARK & CHOCOLATE CHERRY DOBLA.



Extraordinary  
made simple.