



MILLE BROWNIE

chef Livello avanzato

Dolce invernale realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023

BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - fuso
burro 82% m.g. - fuso

uova

zucchero

CACAO IN POLVERE

amido di mais
sale
frutta candita - ciliegie-a pezzi

PREPARAZIONE

200g Mescolare le uova con lo zucchero, unire le polveri sempre mescolando.
360g Unire il burro e il cioccolato, precedentemente miscelati, ed infine le ciliegie.
400g Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a
360g 180°C.
40g
120g
4g
60g

NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

INGREDIENTI

latte 3,5% m.g.
caffè - in grani

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

250g Portare a bollire latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.
20g Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollire.
10g Versare sul cioccolato e lilly e frullare.
340g Sempre frullando aggiungere la panna , far riposare una notte in frigorifero.
40g
200g

LAMINA DI GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - temperato

PREPARAZIONE

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

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, adagliare la lamina di cioccolato, il rettandolo di brownie più piccole e terminare con la namelaka.

Decorare con CURVY ART LEAF DARK & CHOCOLATE CHERRY DOBLA.