

MILLE BROWNIE

Dolce invernale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

PREPARAZIONE INGREDIENTI SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - fuso 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. burro 82% m.g. - fuso 400g Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a uova 360g 180°C. zucchero CACAO IN POLVERE 40g amido di mais 120g sale 4g frutta candita - ciliegie-a pezzi 60g

NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
latte 3.5% m.g. 250g	Portare a bollre latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.
caffè - in grani 20g	Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollore.
GLUCOSIO 10g	Versare sul cioccolato e lilly e frullare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 340g	Sempre frullando aggiungere la panna , far riposare una notte in frigorifero.
LILLY NEUTRO 40g	
panna 35% m.g. 200g	

LAMINA DI GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - temperato

PREPARAZIONE

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.