

MILLE BROWNIE

Livello avanzato

Dolce invernale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - fuso	200g
burro 82% m.g. - fuso	360g
uova	400g
zucchero	360g
CACAO IN POLVERE	40g
amido di mais	120g
sale	4g
frutta candita - ciliegie-a pezzi	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.	250g
caffè - in grani	20g
GLUCOSIO	10g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	340g
LILLY NEUTRO	40g
panna 35% m.g.	200g

Portare a bollre 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, 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.