



BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE E CARAMELLO

chef Livello base

BROWNIES

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua - FREDDA

burro fuso - A BASSA TEMPERATURA

SINFONIA CARAMEL ORO

PREPARAZIONE

1000g

-Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3

250g

minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

300g

-Incorporare le gocce di SINFONIA CARAMEL ORO e impastare ancora per un minuto.

310g

-Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40).

-Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.

AVVERTENZE

-per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

PREPARAZIONE

- qb -Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA CARAMEL ORO precedentemente temperato e appoggiare sopra il brownies già tagliato a trancetti.
-Aspettare che il cioccolato inizi a cristallizzare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti passare intorno al brownies.
-Lasciare cristallizzare bene a temperatura di 18°C.
-Staccare dall'acetato e decorare con il BRONZE CRUMBLE di DOBLA.