

BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE E CARMELLO

👤 Livello base



BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC

acqua - FREDDA

burro fuso - A BASSA TEMPERATURA

SINFONIA CARMEL ORO

1000g

250g

300g

310g

-Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

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

-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

SINFONIA CAMEL ORO

- qb
- Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA CAMEL 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.



Extraordinary
made simple.