

BROWNIE LAMPONE E CARAMELLO

BROWNIE LAMPONE E CARAMELLO

 Livello intermedio

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTIIRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

1000g Unire l'IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua in una planetaria dotata di frusta o frusta a foglia a velocità media per 2-3 minuti, quindi aggiungere il burro fuso.
250g Versare 1/3 dell'impasto del brownie nello stampo, versare uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE e quindi versare il brownie fino a raggiungere i 2/3 dello stampo.
300g Cuocere a 160°C per 20min.

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - A BOLLORE

LILLY NEUTRO

acqua

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

panna 35% m.g. - FREDDA

PREPARAZIONE

150g -Portare la panna a bollore.
40g -Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
40g -Aggiungere il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.
250g -Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.
200g -Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTICHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE**PREPARAZIONE**

Riscaldare a 35°C e utilizzare per glassare la base del brownie.

Composizione finale

Glassare i bordi dei brownie con il CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE.

Montare in planetaria la Namelaka al caramello, Dopodichè fare un ciuffo e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino e farcire con fruttidor lampone