

BROWNIE LAMPONE E CARMELLO

BROWNIE LAMPONE E CARMELLO

👤 Livello intermedio

IMPASTO BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - fuso

1000g

250g

300g

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. 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.

Cuocere a 160°C per 20min.

NAMELAKA AL CARMELLO

panna 35% m.g. - A BOLLIRE

LILLY NEUTRO

acqua

CHOCOCREAM CARMEL FLEUR DE

SEL

panna 35% m.g. - FREDDA

150g

40g

40g

250g

200g

-Portare la panna a bollore.

-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

-Aggiungere il CHOCOCREAM CARMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.

-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.

-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

GLASSA CROCCANTE

CHOCOSMART CARMEL CRUMBLE

qb

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



Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.