

BROWNIE CON GOCCIOLONI BIANCHI E ARANCIA

Brownie con gocce di cioccolato bianco e arancia

Impasto brownie

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - morbido

GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

purea di arancia - Farciforno Arancia Cesarin

PREPARAZIONE

1500g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a

375g bassa velocità avendo cura di non far montare la miscela.

375g Depositare la pasta brownies fino a metà dello stampo foderato con carta da

300g forno.

Con l'aiuto di un sac a poche distribuire uniformemente Farciforno Arancia Cesarin nell' impasto.

Coprire con l'impasto brownie fino a poco più di due terzi della capienza

dello stampo.

Cuocere a 180-190°C per circa 30-35 minuti.

Composizione finale

Sciogliere a circa 40°C il Chocosmart Caramel Crumble e, dopo aver tagliato il brownie freddo di frigorifero, intingere la parte sotto dello stesso, fino a oltre metà della sua altezza.

Decorare la superfice con una spolverata di Biancaneve su un lato e appoggiare un Sunflower 2D Dobla.



RICETTA CREATA DA: ANTONIO LOSITO PASTICCIERE E GELATIERE