



# BROWNIE CON GOCCIOLONI BIANCHI E ARANCIA

👤 Livello avanzato

Brownie con gocce di cioccolato bianco e arancia



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## IMPASTO BROWNIE

### IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro 82% m.g. - morbido

### GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

purea di arancia - Farciforno Arancia  
Cesarin

1500g

375g

375g

300g

qb

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a bassa velocità avendo cura di non far montare la miscela.

Depositare la pasta brownies fino a metà dello stampo foderato con carta da 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 superficie con una spolverata di Biancaneve su un lato e appoggiare un Sunflower 2D Dobra.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.