



# BROWNIE CON GOCCHIOLONI BIANCHI E ARANCIA

chef Livello avanzato

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.

qb 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIORE E GELATIERE**