



BROWNIE CON GOCCIOLONI BIANCHI E ARANCIA

👤 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

PASTICCIERE E GELATIERE