

BROWNIE COCCO & PASSION FRUIT

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Manuel De Brasi

Pasticciere

PREPARAZIONE BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC	1500g
Acqua - a temperatura ambiente	375g
Burro 82% m.g. - fuso a bassa temperatura	450g

- In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.
- Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).
- Stendere il composto su teglia con carta forno
- Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 25-30 minuti.

GELIFICATO PASSION FRUIT

Zucchero semolato	350g
Pectin NH	16g
Purea passion fruit	500g

- Disperdere la pectina NH all'interno dello zucchero così da evitare la formazione di grumi, scaldare la purea a 50°c e inserire la pectina miscelare bene e portare il composto a bollore e continuare per un paio di minuti.
- Versare il composto in una cornice con il tappetino in silicone e successivamente abbattere il tutto

NAMELAKA AL COCCO

Latte intero	200g
Glucosio	10g
LILLY NEUTRO	45g
JOYGELATO COCCO	16g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	340g
Panna	250g

- Portare a leggera ebollizione i primi 4 ingredienti, mixare con il cioccolato bianco ed infine con la panna fredda.
- Far cristallizzare in frigorifero per almeno 8/10 ore prima di montarla.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con l’utilizzo di un coppapasta della misura a proprio gusto coppare e tagliare a metà il brownies, in una delle due facce con un coppapasta del diametro più piccolo ricavare una porzione al centro.
- Con lo stesso coppapasta utilizzato all’inizio coppare anche l’inserto di passion fruit abbattuto.
- Successivamente creare un sandwich con le due facce di brownies e l’inserto di passion fruit.
- In una planetaria montiamo la namelaka al cocco e con una boccetta a piacimento posizioniamo uno spuntone al centro del brownies.
- Abbattiamo la nostra monoporzione e successivamente glassiamo la base e i bordi con una glassa al cioccolato tagliata con l’olio, (60/40).