



BROWNIE POP - FESTA DELLA MAMMA

UN'IDEA CREATIVA E DIVERTENTE PER LA FESTA DELLA MAMMA: DELIZIOSI BROWNIES SU STECCO, DA PERSONALIZZARE CON IL TUO COMPOSTO NOBEL PREFERITO E IMPREZIOSIRE CON DECORAZIONI DOBLA PER UN TOCCO FINALE D'EFFETTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
ACQUA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000
g 250
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.
Riempire gli appositi stampi in silicone per steccati per 2/3, inserire gli stecchi e cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti circa.
Raffreddare completamente prima di sfornare i brownie.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 32°C
NOBEL BIANCO - IN ALTERNATIVA
NOBEL LATTE - IN ALTERNATIVA

Q.B.
Q.B.
Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassa i brownies con il tuo NOBEL preferito (fondente, al latte, bianco, al pistacchio o al caramello) e decorali con le decorazioni Dobra.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere brownies che mantengano un'estrema sofficità nel tempo, si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.