



BROWNIES GIANDUIA CRUMBLE

TORTA DA FORNO - DOLCE TIPICO AMERICANO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BROWNIES

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.500
ACQUA	g 375
BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 375
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

PREPARAZIONE

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

RICETTA CRUMBLE

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 200
BURRO 82% M.G.	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 175
CANNELLA	g 3

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dosi per uno stampo da cm 30X40 H4

Depositare la pasta brownies nello stampo foderato con carta da forno.

Sbriciolare il crumble su tutta la superficie e cuocere a 180-190°C per circa 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento, tagliare della pezzatura desiderata creando torte o tranci.

Spolverare la superficie con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la PEPITA FONDENTE con CHOCOGANACHE o con CHOCOLATE CHUNKS