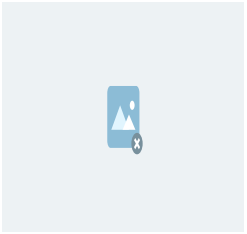
BROWNIE LAMPONE E CARAMELLO



IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 300

PREPARAZIONE

Unire l'IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua in una planetaria dotata di frusta o frusta a foglia a velocità media per 2-3 minuti, quindi aggiungere il burro fuso.

Versare 1/3 dell'impasto del brownie nello stampo, versare uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE e quindi versare il brownie fino a raggiungere i 2/3 dello stampo.

Cuocere a 160°c per 20min.

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A BOLLORE	g 150
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200

PREPARAZIONE

-Portare la panna a bollore.

-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

-Aggiungere il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.

-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.

-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

GLASSA CROCCANTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.

PREPARAZIONE

Riscaldare a 35°C e utilizzare per glassare la base del brownie.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i bordi dei brownie con il CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE.

Montare in planetaria la Namelaka al caramello, Dopodichè fare un ciuffo e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino e farcire con fruttidor lampone