BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE E CARAMELLO

BROWNIES

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA - FREDDA	g 250
BURRO FUSO - A BASSA TEMPERATURA	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 310

PREPARAZIONE

-Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.

-Incorporare le gocce di SINFONIA CARAMEL ORO e impastare ancora per un minuto.

-Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40).

-Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.

AVVERTENZE

-per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	Q.B.

PREPARAZIONE

-Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA CARAMEL ORO precedentemente temperato e appoggiare sopra il brownies già tagliato a trancetti.

-Aspettare che il cioccolato inizi a cristallizzare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti passare intorno al brownies.

-Lasciare cristallizzare bene a temperatira di 18°C.

-Staccare dall'acetato e decorare con il BRONZE CRUMBLE di DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE