



## DUBAI BROWNIE

UN DOLCE MONOPORZIONE CHE RACCHIUDE UN CUORE DI CROCCANTEZZA E MORBIDEZZA, UNENDO IL GUSTO RICCO DEL CIOCCOLATO AL LATTE ALLA DOLCEZZA ESOTICA DEL CUORE DUBAI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BROWNIE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 1000

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

g 250

Riempire gli appositi stampi in silicone per steccati per 2/3, inserire gli stecchi e cuocere a 180-190°C

g 300

con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti circa.

Raffreddare completamente prima di sformare i brownie.

### NAMELAKA AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

ACQUA

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

PANNA 35% M.G. - FREDDA

#### PREPARAZIONE

g 150

Preparare il namelaka cioccolato al latte a vostra preferenza, assicurando che raggiunge una

g 40

consistenza vellutata e cremosa.

g 40

g 250

g 200

### CUORE DUBAI CROCCANTE

#### PREPARAZIONE

Intiepidire leggermente la crema **PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO** in microonde e successivamente, con l'aiuto di una sac à poche, colmare il cuore della monoporzione.

## COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un po' di namelaka far aderire delle briciole di biscotto al cacao alle pareti del cilindro di brownie.

Con una sac à poche, forma una delicata corona di crema namelaka sulla sommità del dolce, assicurandoti che la crema sia distribuita uniformemente, infine riempire il cuore del dolce con il PRALIN DELICRISP DUBAI leggermente intiepidito.

Decorare con decorazione DOBLA.



### RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE