

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		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.
ACQUA	g 250	Riempire gli appositi stampi in silicone per steccati per 2/3, inserire gli stecchi e cuocere a 180-190°C
BURRO 82% M.G.	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	PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. g 1	-Portare la panna a bollore.
ACQUA g 4	-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
LILLY NEUTRO g 4	-Aggiungere CHOCOCREAM MILK COCOA sempre mixando.
CHOCOCREAM MILK & COCOA g 2	-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.
PANNA 35% M.G FREDDA g 2	-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

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

