



MILLE BROWNIE

DOLCE INVERNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE - FUSO

BURRO 82% M.G. - FUSO

UOVA

ZUCCHERO

CACAO IN POLVERE

AMIDO DI MAIS

SALE

FRUTTA CANDITA - CILIEGIE-A PEZZI

g 200

g 360

g 400

g 360

g 40

g 120

g 4

g 60

PREPARAZIONE

Mescolare le uova con lo zucchero, unire le polveri sempre mescolando.

Unire il burro e il cioccolato, precedentemente miscelati, ed infine le ciliegie.

Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

CAFFÈ - IN GRANI

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

LILLY NEUTRO

PANNA 35% M.G.

g 250

g 20

g 10

g 340

g 40

g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.

Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollore.

Versare sul cioccolato e lilly e frullare.

Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere uno strato sottilissimo di cioccolato tra due fogli di acetato.
Tagliare delle lamine di 6x9cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in rettangoli di due dimensioni, 6x9cm e 5x8cm.

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Assemblare il dolce realizzando dei ciuffi di namelaka sul rettangolo più grande di brownie, adagiare la lamina di cioccolato, il rettangolo di brownie più piccole e terminare con la namelaka.

Decorare con CURVY ART LEAF DARK & CHOCOLATE CHERRY DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE