

BROWNIES

CLASSICA TORTA AL CIOCCOLATO DELLA CULTURA ANGLOSASSONE - DOSI PER UNO STAMPO DA 30X40 H4

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC	g 1.500	In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 375	bassa velocità.
BURRO 82% M.G FUSO A BASSA TEMPERATURA	g 450	Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far
		montare la miscela).

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto in uno stampo imburrato ed infarinato o ricoperti da carta forno.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE



I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una gustosa alternativa si ottiene cospargendo la base della tortiera con pezzettini di noci, di mandorle o di nocciole prima di depositare l'impasto nello stampo.

