



BROWNIE POP

BROWNIE DA PASSEGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000

g 250

g 300

PREPARAZIONE

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

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

190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti circa.

Raffreddare completamente prima di sformare i brownie.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C

GRANELLA DI PISTACCHIO

Q.B.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i brownies pop con CHOCOSMART CIOCCOLATO e decorare con della granella di pistacchio.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere brownies che mantengano un'estrema sofficità nel tempo, si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.