BROWNIES DELLE ALPI

MONOPORZIONE DA FORNO AL CIOCCOLATO E LAMPONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES	g 1.000
BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 350

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto sbriciolato.

Porre in frigorifero.

BROWNIES AL LAMPONE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.500
ACQUA	g 375
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 375
FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia IRCA BROWNIES CHOC, acqua per 1 minuto circa.

Aggiungere a filo il burro fuso e miscelare per altri 2-3 minuti.

Aggiungere la FARCITURA DI LAMPONI, miscelare delicatamente e depositare la pasta negli stampi di silicone fino a poco più della metà.

Inserire il crumble sopra il cake e cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per circa 25 minuti.

Porre in abbattitore fino a congelamento.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRABELLA DARK	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo ancora congelato il cake.

Spruzzare con burro di cacao di color marrone scuro.

Colare nella fessura al centro del cake la MIRABELLA DARK e porre in frigorifero.

Decorare con CHOCOLATE RASPBERRY e SPEAR WHITE - DOBLA.