IRCA BROWNIES CHOC 5

Preparato pensato per semplificare la produzione dei tipici Brownies americani. Consistenza morbida e un intenso gusto di cioccolato, possono essere abbinati a noci, nocciole e mandorle per biscotti e dolci tipici americani che ormai incontrano i gusti di tutto il mondo. Nella sezione ricette scopri quelle che meglio esaltano le caratteristiche di questo prodotto di eccellente qualità.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070516

CLAIM

Con il 31% di cioccolato in polvere

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

BROWNIES
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Acqua fredda g 250
Burro fuso (a bassa temperatura) g 300
Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso, depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40). Una gustosa alternativa si ottiene cospargendo la base della tortiera con pezzettini di noci, di mandorle o di nocciole prima di depositare la pasta. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.
AVVERTENZE
-per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.
-per ottenete brownies dal gusto più intenso di cioccolato si consiglia l'aggiunta di 150-200 grammi di PEPITA di cioccolato alla fine della miscelazione.

MUFFIN AL CIOCCOLATO
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Uova intere g 500
Olio di semi g 450

Miscelare tutti gli ingredienti con foglia in planetaria per 2 minuti a bassa velocità.
Depositare negli appositi stampi circa g 60 di pasta e cuocere a 220°C con forni a piastra ed a 200-210°C con forni ventilati per circa 15 minuti.
TORTA MARGHERITA AL CIOCCOLATO
IRCA BROWNIES CHOC g 1000
Acqua g 250
VIGOR BAKING g 5
Burro fuso g 250
Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR baking ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso e depositare la pasta in stampi imburrati e infarinati o su carta da forno. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 25 minuti circa. Spolverare con BIANCANEVE PLUS.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.