



BROWNIES

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
IRCA BROWNIES CHOC g 10	-Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA
ACQUA - FREDDA g 25	BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.
BURRO FUSO - A BASSA TEMPERATURA g 30	-Incorporare le gocce di SINFONIA CARAMEL ORO e impastare ancora per un minuto.
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO g 31	-Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500
	grammi di pasta per uno stampo 60x40).
	-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.



INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

PREPARAZIONE

- Q.B. -Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA

 CARAMEL ORO precedentemente temperato e appoggiare sopra il brownies già tagliato a trancetti.
 - -Aspettare che il cioccolato inizi a cristallizzare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti passare intorno al brownies.
 - -Lasciare cristallizzare bene a temperatira di 18°C.
 - -Staccare dall'acetato e decorare con il BRONZE CRUMBLE di DOBLA.

