## **BROWNIES**

RICETTA BROWNIES

| IRCA BROWNIES CHOC               | g1.000 |
|----------------------------------|--------|
| 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 (per uno stampo 60x40 utilizzare 4000-4500 grammi di pasta). Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.

## RICETTA GELATO AL CIOCCOLATO

| JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE | g1.600 |
|-------------------------------|--------|
| LATTE                         | g2.600 |
| TOTALE                        | g4.200 |
| JOYCREAM DARK                 | q.b.   |

Miscelare **JOYQUICK EXTRA DARK** con il latte bollente, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variegare con**JOYCREAM DARK** aggiungendo dei piccoli quadratini di Brownies.

