CHOCO ZEN

MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000
ACQUA	g 250
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 250

PREPARAZIONE

Mescolare IRCA BROWNIES CHOC e acqua in un planetaria con foglia o frusta a media velocità per 2-3 minuti.

Aggiungere il burro fuso e miscelare.

Versare il mix su una teglia rivestita di carta forno formando uno strato di 1 cm e cuocere in forno statico a 170-190°C per 20-25 minuti.

NAMELAKA 70% ECUADOR

INGREDIENTI

LATTE	g 750
GLUCOSIO	g 40
LILLY NEUTRO	g 85
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	g 1.250
PANNA 35% M.G.	g 1.500

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e zucchero.

Aggiungere il LILLY NEUTRO e mescolare con una frusta.

Aggiungere il cioccolato per formare la ganache.

Infine, aggiungere la panna fredda a filo ed emulsionare con un mix a immersione e lasciar riposare una notte in frigorifero con pellicola a contatto.

Il giorno successivo, montare con frusta a media velocità per 2-3 minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BISCOTTO ALL'AMARETTO	Q.B.
GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in quadrati da 4x4 cm.

Decorare con spuntoni la Namelaka, amaretti sbriciolati e GRANELLA CRUMBLE.