



## BROWNIE CON GOCCIOLONI BIANCHI E ARANCIA

### BROWNIE CON GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO BROWNIE

##### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

GOCCIOLONI CIOCCOLATO BIANCO

PUREA DI ARANCIA - FARCIFORNO ARANCIA CESARIN

##### PREPARAZIONE

- g 1500 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a  
g 375 bassa velocità avendo cura di non far montare la miscela.  
g 375 Depositare la pasta brownies fino a metà dello stampo foderato con carta da forno.  
g 300 Con l'aiuto di un sac a poche distribuire uniformemente Farciforno Arancia Cesarin nell' impasto.  
Q.B. Coprire con l'impasto brownie fino a poco più di due terzi della capienza dello stampo.  
Cuocere a 180-190°C per circa 30-35 minuti.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Sciogliere a circa 40°C il Chocosmart Caramel Crumble e, dopo aver tagliato il brownie freddo di frigorifero,

intingere la parte sotto dello stesso, fino a oltre metà della sua altezza.

Decorare la superficie con una spolverata di Biancaneve su un lato

e appoggiare un Sunflower 2D Dobra.

## RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE