



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