



BROWNIE LAMPONE E CARMELLO

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

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

g 1000
g 250
g 300

PREPARAZIONE

Unire l'IRCA BROWNIES CHOC e l'acqua in una planetaria dotata di frusta o frusta a foglia a velocità media per 2-3 minuti, quindi aggiungere il burro fuso.
Versare 1/3 dell'impasto del brownie nello stampo, versare uno strato di FRUTTIDOR LAMPONE e quindi versare il brownie fino a raggiungere i 2/3 dello stampo.
Cuocere a 160°C per 20min.

NAMELAKA AL CARMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A BOLLIRE
LILLY NEUTRO
ACQUA
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL
PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 150
g 40
g 40
g 250
g 200

PREPARAZIONE

-Portare la panna a bollore.
-Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
-Aggiungere il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL sempre mixando.
-Aggiungere infine la panna fredda a filo, fino ad emulsionare il tutto.
-Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Q.B. Riscaldare a 35°C e utilizzare per glassare la base del brownie.

COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i bordi dei brownie con il CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE.

Montare in planetaria la Namelaka al caramello, Dopodichè fare un ciuffo e realizzare un foro all'interno della namelaka con l'aiuto di uno scavino e farcire con fruttidor lampone