MILLE BROWNIE

DOLCE INVERNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - FUSO	g 200
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 360
UOVA	g 400
ZUCCHERO	g 360
CACAO IN POLVERE	g 40
AMIDO DI MAIS	g 120
SALE	g 4
FRUTTA CANDITA - CILIEGIE-A PEZZI	g 60

PREPARAZIONE

Mescolare le uova con lo zucchero, unire le polveri sempre mescolando.

Unire il burro e il cioccolato, precedentemente miscelati, ed infine le ciliegie.

Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
CAFFÈ - IN GRANI	g 20
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 340
LILLY NEUTRO	g 40
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollre latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.

Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollore.

Versare sul cioccolato e lilly e frullare.

Sempre frullando aggiungere la panna , far riposare una notte in frigorifero.

LAMINA DI GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere uno strato sottilissimo di cioccolato tra due fogli di acetato.

Tagliare delle lamine di 6x9cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in rettangoli di due dimensioni, 6x9cm e 5x8cm.

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Assemblare il dolce realizzando dei ciuffi di namelaka sul rettangolo più grande di brownie, adagliare la lamina di cioccolato, il rettandolo di brownie più piccole e terminare con la namelaka.

Decorare con CURVY ART LEAF DARK & CHOCOLATE CHERRY DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE