



AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 5

Preparato completo in polvere ideale per realizzare, con poche e semplici operazioni, un Brownie in perfetto stile americano! La presenza del 37% di cioccolato in polvere e il 22% di scaglette di puro cioccolato conferisce al prodotto finito un sapore intenso di cacao ed una consistenza che si mantiene morbida anche per diversi giorni. Utilizzando AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE è possibile realizzare anche una squisita "Tart au chocolat fondant". Scopri tutti i nostri prodotti dedicati alla pasticceria Americana!

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070770

CLAIM

MODALITÀ D'USO

BROWNIES:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 2000

Uova g 450

Acqua g 240

Burro fuso a bassa temperatura g 800

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.

Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca) e depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.

Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.

TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 650

Uova g 150

Acqua g 80

Burro fuso a bassa temperatura g 270

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.

Depositare la pasta in uno stampo rotondo del diametro di 26 cm ingrassato ed infarinato.

Cuocere a 200°C in forno a piastra per circa 25 minuti oppure a 180°C per 23 minuti circa in forno rotativo ventilato. La caratteristica di questa torta è di rimanere ben morbida ed umida al suo interno. Per ottenere delle monoporzioni da 80-100g utilizzare piccoli stampi di circa 8 cm di diametro e 4-5 cm di altezza, riducendo i tempi di cottura di 10 minuti circa.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.