



## BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE E CARMELLO

### BROWNIES

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA - FREDDA	g 250
BURRO FUSO - A BASSA TEMPERATURA	g 300
SINFONIA CARMEL ORO	g 310

#### PREPARAZIONE

- Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.
  - Incorporare le gocce di SINFONIA CARMEL ORO e impastare ancora per un minuto.
  - Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40).
  - Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.
- #### AVVERTENZE
- per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

### PREPARAZIONE

- Q.B.
- Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA CARAMEL ORO precedentemente temperato e appoggiare sopra il brownies già tagliato a trancetti.
  - Aspettare che il cioccolato inizi a cristallizzare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti passare intorno al brownies.
  - Lasciare cristallizzare bene a temperatura di 18°C.
  - Staccare dall'acetato e decorare con il BRONZE CRUMBLE di DOBLA.