



## BROWNIE CARAMEL

### BROWNE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

CUKICREAM CACAO

g 1000

g 250

g 150

g 150

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.

Aggiungere la miscela di olio di girasole e burro fuso e continuare a miscelare a bassa velocità per altri 2 minuti avendo cura di non montare l'impasto.

Riempire per  $\frac{3}{4}$  degli stampi di silicone a mezza sfera diametro 5 precedentemente sprayzzati con straccante.

Dressare nel centro della pasta con CUKICREAM CACAO.

Cuocere a 180°C per 10 minuti circa, sformare e far raffreddare in frigorifero.

### GANACHE FONDENTE MONTATA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1) BOLLENTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

PANNA 35% M.G. - (2)

g 250

g 250

g 500

#### PREPARAZIONE

Formare la ganache portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.

Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.

Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).

Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

Q.B. Fondere CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE a 32-35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire le mezze sfere con la glassa al caramello ed appoggiarle su carta da forno o tappetino in silicone capovolte con la base verso l'alto (è consigliabile aiutarsi con uno stuzzicadenti).  
Con bocchetta riccia di adeguata misura dressare un ciuffo di ganache montata sulla superficie piatta del dolce e decorare con mezzelune di cioccolato fondenti e bianche.  
Completare la decorazione con Dobra: GOLDEN CRUMBLE e SPOTS ORIGINAL.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE