



## 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 BOLLORE  
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