



## BROWNIES AL LAMPONE

### TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BROWNIES AL LAMPONE

---

##### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ACQUA  
FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI

g 1.500  
g 375  
g 375  
g 500

##### PREPARAZIONE

Miscelare IRCA BROWNIES CHOC, acqua e burro con consistenza morbida in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.  
Aggiungere la FARCITURA DI LAMPONI, miscelare delicatamente e depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o con carta da forno.

#### GLASSATURA

---

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere il brownies a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per circa 35 minuti.

Lasciare raffreddare completamente, sformare dallo stampo e decorare stendendo sulla superficie uno strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 32-34°C.

Tagliare a tranci della misura desiderata.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un gusto leggermente più acido e fresco, potete sostituire la FARCITURA DI LAMPONE con FRUTTIDOR LAMPONE, cambiando la dose da 500 gr a 300 gr.

