



## BROWNIES GIANDUIA CRUMBLE

TORTA DA FORNO - DOLCE TIPICO AMERICANO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BROWNIES

#### INGREDIENTI

|   |         |
|---|---------|
| IRCA BROWNIES CHOC                        | g 1.500 |
| ACQUA                                     | g 375   |
| BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA | g 375   |
| PEPITA FONDENTE 1100                      | g 300   |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a bassa velocità avendo cura di non far montare la miscela.

### RICETTA CRUMBLE

#### INGREDIENTI

|                 |       |
|-----------------|-------|
| DELINOISETTE    | g 200 |
| BURRO 82% M.G.  | g 100 |
| FARINA "DEBOLE" | g 175 |
| CANNELLA        | g 3   |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

|                 |      |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
| HAPPYKAO        | Q.B. |

## COMPOSIZIONE FINALE

### Dosi per uno stampo da cm 30X40 H4

Depositare la pasta brownies nello stampo foderato con carta da forno.

Sbriciolare il crumble su tutta la superficie e cuocere a 180-190°C per circa 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento, tagliare della pezzatura desiderata creando torte o tranci.

Spolverare la superficie con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la PEPITA FONDENTE con CHOCOGANACHE o con CHOCOLATE CHUNKS