



## 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