



## BROWNIE POP

### BROWNIE DA PASSEGGIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO BROWNIE

##### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000  
g 250  
g 300

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.  
Riempire gli appositi stampi in silicone per steccati per 2/3, inserire gli stecchi e cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti circa.  
Raffreddare completamente prima di sformare i brownie.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32°C  
GRANELLA DI PISTACCHIO

Q.B.  
Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Glassare i brownies pop con CHOCOSMART CIOCCOLATO e decorare con della granella di pistacchio.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere brownies che mantengano un'estrema sofficità nel tempo, si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.