



## CHOCO ZEN

### MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BROWNIE

##### INGREDIENTI

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

g 1.000  
g 250  
g 250

##### PREPARAZIONE

Mescolare IRCA BROWNIES CHOC e acqua in un planetaria con foglia o frusta a media velocità per 2-3 minuti.  
Aggiungere il burro fuso e miscelare.  
Versare il mix su una teglia rivestita di carta forno formando uno strato di 1 cm e cuocere in forno statico a 170-190°C per 20-25 minuti.

#### NAMELAKA 70% ECUADOR

##### INGREDIENTI

LATTE  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO  
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%  
PANNA 35% M.G.

g 750  
g 40  
g 85  
g 1.250  
g 1.500

##### PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e zucchero.  
Aggiungere il LILLY NEUTRO e mescolare con una frusta.  
Aggiungere il cioccolato per formare la ganache.  
Infine, aggiungere la panna fredda a filo ed emulsionare con un mix a immersione e lasciar riposare una notte in frigorifero con pellicola a contatto.  
Il giorno successivo, montare con frusta a media velocità per 2-3 minuti.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BISCOTTO ALL'AMARETTO

Q.B.

GRANELLA DI BISCOTTO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in quadrati da 4x4 cm.

Decorare con spuntoni la Namelaka, amaretti sbriciolati e GRANELLA CRUMBLE.