



## BROWNIES DELLE ALPI

MONOPORZIONE DA FORNO AL CIOCCOLATO E LAMPONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CRUMBLE AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES

g 1.000

BURRO 82% M.G. - FREDDO

g 350

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un'impasto sbriciolato.

Porre in frigorifero.

### BROWNIES AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

g 1.500

ACQUA

g 375

BURRO 82% M.G. - FUSO

g 375

FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI

g 500

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia IRCA BROWNIES CHOC, acqua per 1 minuto circa.

Aggiungere a filo il burro fuso e miscelare per altri 2-3 minuti.

Aggiungere la FARCITURA DI LAMPONI, miscelare delicatamente e depositare la pasta negli stampi di silicone fino a poco più della metà.

Inserire il crumble sopra il cake e cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per circa 25 minuti.

Porre in abbattitore fino a congelamento.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRABELLA DARK

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo ancora congelato il cake.

Spruzzare con burro di cacao di color marrone scuro.

Colare nella fessura al centro del cake la MIRABELLA DARK e porre in frigorifero.

Decorare con CHOCOLATE RASPBERRY e SPEAR WHITE - DOBLA.