BROWNIES

RICETTA BROWNIES	
IRCA BROWNIES CHOC	g1.000
ACQUA FREDDA	g 250
BURRO FUSO (A BASSA TEMPERATURA)	g 300

Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti **IRCA BROWNIES CHOC** ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso, depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (per uno stampo 60x40 utilizzare 4000-4500 grammi di pasta). Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.

	RICETTA GELATO AL CIOCCOLATO
JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g1.600
LATTE	g2.600
TOTALE	g4.200
JOYCREAM DARK	q.b.

Miscelare **JOYQUICK EXTRA DARK** con il latte bollente, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variegare con **JOYCREAM DARK** aggiungendo dei piccoli quadratini di Brownies.