

BROWNIES AL LAMPONE

TORTA DA FORNO AL CIOCCOLATO E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BROWNIES AL LAMPONE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 375
ACQUA	g 375
FARCITURA DI FRUTTA - LAMPONI	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare IRCA BROWNIES CHOC, acqua e burro con consistenza morbida in planetaria con foglia a media velocità per 2-3 minuti.

Aggiungere la FARCITURA DI LAMPONI, miscelare delicatamente e depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o con carta da forno.

GLASSATURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere il brownies a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per circa 35 minuti.

Lasciare raffreddare completamente, sformare dallo stampo e decorare stendendo sulla superficie uno strato di CHOCOSMART CIOCCOLATO fuso a 32-34°C.

Tagliare a tranci della misura desiderata.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere un gusto leggermente più acido e fresco, potete sostituire la FARCITURA DI LAMPONE con FRUTTIDOR LAMPONE, cambiando la dose da 500 gr a 300 gr.