



## BROWNIES AL CIOCCOLATO FONDENTE E CAMELLO

### BROWNIES

#### INGREDIENTI

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| IRCA BROWNIES CHOC               | g 1000 |
| ACQUA - FREDDA                   | g 250  |
| BURRO FUSO - A BASSA TEMPERATURA | g 300  |
| SINFONIA CAMEL ORO               | g 310  |

#### PREPARAZIONE

- Miscelare in planetaria a media velocità con frusta o foglia per 2-3 minuti IRCA BROWNIES CHOC ed acqua, aggiungere quindi il burro fuso.
- Incorporare le gocce di SINFONIA CAMEL ORO e impastare ancora per un minuto.
- Depositare la pasta in stampi imburrati ed infarinati o su carta da forno (4000-4500 grammi di pasta per uno stampo 60x40).
- Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.

#### AVVERTENZE

- per ottenere brownies che mantengano una prolungata sofficità nel tempo si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

|                    |      |
|--------------------|------|
| SINFONIA CAMEL ORO | Q.B. |
|--------------------|------|

#### PREPARAZIONE

- Stendere, uno strato sottile, su un foglio di acetato serigrafato il cioccolato SINFONIA CAMEL ORO precedentemente temperato e appoggiare sopra il brownies già tagliato a trancetti.
- Aspettare che il cioccolato inizi a cristallizzare e con l'aiuto di uno stuzzicadenti passare intorno al brownies.
- Lasciare cristallizzare bene a temperatura di 18°C.
- Staccare dall'acetato e decorare con il BRONZE CRUMBLE di DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE