



MILLE BROWNIE

DOLCE INVERNALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BROWNIE AL GIANDUIA E CILIEGIA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------------|-------|
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - FUSO | g 200 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO | g 360 |
| UOVA | g 400 |
| ZUCCHERO | g 360 |
| CACAO IN POLVERE | g 40 |
| AMIDO DI MAIS | g 120 |
| SALE | g 4 |
| FRUTTA CANDITA - CILIEGIE-A PEZZI | g 60 |

PREPARAZIONE

Mescolare le uova con lo zucchero, unire le polveri sempre mescolando.
Unire il burro e il cioccolato, precedentemente miscelati, ed infine le ciliegie.
Stendere in teglia 60x40 cm rivestita con carta da forno e cuocere 10 min a 180°C.

NAMELAKA AL CAFFÈ BIANCO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-------|
| LATTE 3.5% M.G. | g 250 |
| CAFFÈ - IN GRANI | g 20 |
| GLUCOSIO | g 10 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 340 |
| LILLY NEUTRO | g 40 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |

PREPARAZIONE

Portare a bollore latte glucosio e caffè, far riposare 3h in frigorifero.
Filtrare il latte rimuovendo il caffè e portare a bollore.
Versare sul cioccolato e lilly e frullare.
Sempre frullando aggiungere la panna, far riposare una notte in frigorifero.

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere uno strato sottilissimo di cioccolato tra due fogli di acetato.
Tagliare delle lamine di 6x9cm.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il brownie in rettangoli di due dimensioni, 6x9cm e 5x8cm.

Montare in planetaria con frusta la namelaka fino a consistenza spumosa.

Assemblare il dolce realizzando dei ciuffi di namelaka sul rettangolo più grande di brownie, adagiare la lamina di cioccolato, il rettangolo di brownie più piccole e terminare con la namelaka.

Decorare con CURVY ART LEAF DARK & CHOCOLATE CHERRY DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE