



## BROWNIES

CLASSICA TORTA AL CIOCCOLATO DELLA CULTURA ANGLOSASSONE - DOSI PER UNO STAMPO DA 30X40 H4

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BROWNIE

#### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

#### PREPARAZIONE

g 1.500

In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a

g 375

bassa velocità.

g 450

Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare l'impasto in uno stampo imburrato ed infarinato o ricoperti da carta forno.

Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 30-35 minuti.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una gustosa alternativa si ottiene cospargendo la base della tortiera con pezzettini di noci, di mandorle o di nocciole prima di depositare l'impasto nello stampo.