

Linea preparati per pasticceria IRCA BROWNIES CHOC



Brownie pop

IRCA BROWNIES CHOC	g 1.000
Acqua fredda	g 250
Burro morbido	g 300

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti tutti gli ingredienti, depositare la pasta negli appositi stampi in silicone per steccati fino a riempirli per 2/3. Cuocere a 180-190°C con forni a piastra ed a 170-180°C con forni ventilati per 20 minuti. Dopo completo raffreddamento, ricoprire con CHOCOSMART CIOCCOLATO precedentemente fuso a 32-35°C e decorare con della granella di pistacchio.

Avvertenze:

- per ottenere brownies che mantengano un'estrema sofficità nel tempo, si consiglia di sostituire il burro con olio di semi in pari dosaggio.