



I Variegati e gli Speciali

BROWNIES

RICETTA BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
Acqua fredda	g 250
Burro fuso (a bassa temperatura)	g 300

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

RICETTA GELATO AL CIOCCOLATO

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g 1600
Latte	g 2600
TOTALE	g 4200
JOYCREAM DARK	g q.b.

Miscelare JOYQUICK EXTRA DARK con il latte bollente, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variegare con JOYCREAM DARK aggiungendo dei piccoli quadratini di Brownies.