



Linea preparati per pasticceria

IRCA BROWNIES CHOC



Brownies gianduia crumble

- Ricetta brownies (per una teglia da 30x40 cm - altezza 4 cm):

| | |
|----------------------------|---------|
| IRCA BROWNIES CHOC | g 1.500 |
| Acqua fredda | g 375 |
| Burro morbido | g 375 |
| PEPITA 1100 o CHOCOGANACHE | g 300 |

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti tutti gli ingredienti.

- Ricetta crumble gianduia alla cannella:

| | |
|---------------|-------|
| Burro morbido | g 100 |
| DELINOISETTE | g 200 |
| Farina | g 175 |
| Cannella | g 3 |

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

Depositare la pasta Brownies nello stampo foderato con carta da forno. Sbriciolare il crumble su tutta la superficie e cuocere a 180-190°C per circa 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento tagliare della pezzatura desiderata creando torte o tranci. Spolverare la superficie con BIANCANEVE PLUS ed HAPPYCAO.