



## GELATO BROWNIES:

RICETTA BROWNIES		
<b>IRCA BROWNIES CHOC</b>	g	1000
Acqua fredda	g	250
Burro fuso (a bassa temperatura)	g	300

**PROCEDIMENTO:** 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		
JOYGELATO EXTRA DARK CHOCOLATE	g	1600
Latte	g	2500
SVELTO	g	5
TOTALE	g	4105
JOYCREAM DARK		q.b.
Quadratini di brownies		q.b.

Miscelare JOYGELATO EXTRA DARK con il latte bollente, mixare con mixer ad immersione, aggiungere SVELTO e mantecare.

Variegare con JOYCREAM DARK aggiungendo dei piccoli quadratini di Brownies.