



Linea preparati per pasticceria

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE



Sacher Moderna

Ricetta "biscotto" brownies:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 750
Uova	g 170
Acqua	g 90
Burro fuso	g 150

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 3 minuti circa a media velocità. Depositare il composto in una teglia 60x40 cm foderata con carta forno e cuocere a 180°C per 12-15 minuti con valvola chiusa. Dopo completo raffreddamento formare dei dischi con diametro di 16 cm.

Ricetta gelificato all'albicocca:

FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 200
Acqua	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

Scaldare FRUTTIDOR ed acqua fino a 40-45°C, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare. Versare in stampi tondi di silicone del diametro di 16 cm e porre in abbattitore.

Ricetta mousse al cioccolato fondente:

RENO FONDENTE 64%	g 300
Panna liquida	g 150
Panna	g 250

LILLY NEUTRO	g 50
Acqua	g 50

Preparare una ganache con RENO FONDENTE e panna liquida. Montare i 250 g di panna con LILLY NEUTRO ed acqua fino ad una consistenza semi-montata, aggiungere il composto in 2 volte alla ganache e miscelare delicatamente.

MONTAGGIO:

Stendere un velo di PRALIN DELICRISP NOIR su tutti i dischi di brownies e porli sul fondo di cerchi per mousse o bavaresi con diametro 18 cm ed altezza 4 cm. Versare la mousse al cioccolato fino a metà stampo, inserire un disco di gelificato all'albicocca ed un altro di brownies. Chiudere con la mousse e porre in abbattitore. Scaldare MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE a 45-50°C senza inglobare aria e ricoprire la torta. Decorare con dischi di cioccolato al latte.

Ricetta ideata e sviluppata dal Tecnico Dimostratore della Ditta D&D Service S.r.l.