

GOURMET BROWNIES - Cuore di Brownies

Base biscotto

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	350 g
Uova	350 g
Totale Base biscotto	1.700 g

Cuore di Brownies

GOURMET BROWNIES	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova intere	400 g
DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA	600 g
BELNAP NEUTRAL	450 g
Totale Cuore di Brownies	2.850 g

Lavorazione:

Base biscotto: Impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 5 mm, stampare con tagliapasta diametro 7 cm. Depositare su teglia con carta da forno. Cottura: 190°C per 10-12 minuti circa. Rotor 170°.

Cuore di Brownies: Miscelare in planetaria con spatola GOURMET BROWNIES e burro sciolto a bassa velocità per un minuto. Aggiungervi le uova e mescolare per un ulteriore minuto. Aggiungere DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA mescolando brevemente. Colare in stampi silicone a forma di cuore. Cottura: 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°. Abbatte e sformare.

Composizione:

Gelatinare il cuore di Brownies con BELNAP NEUTRA e appoggiarlo sopra la base biscotto. Decorare a piacere.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!

