

BROWNIES



dolce da forno



tempo di preparazione
1h e 45 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Brownies

200 g Arriba 62%

350 g burro

290 g uova

410 g zucchero

360 g Vidamà 60% (gocce tritate)

120 g nocciola IGP Piemonte
agrimontana

120 g mandorla Val di Noto

120 g pistacchio salato

170 g farina 00

Crema alla vaniglia

390 g panna (35% mg)

1 baccello di vaniglia

97 g tuorli

58 g zucchero

26 g massa di gelatina (170° Bloom)

Salsa al cacao

125 g acqua

0.6 g sale

167 g zucchero

50 g cacao 22-24%

50 g panna (35% mg)

25 g sciroppo di glucosio (60 DE)

17 g burro

PROCEDIMENTO

Brownies

Solubilizzare lo zucchero nelle uova.
Fondere il cioccolato Arriba 62% e il burro a 45°C, poi unirli insieme.
Versare il composto di cioccolato e burro nella miscela di uova e zucchero.
Amalgamare con una marisa.
Incorporare la farina e mescolare con una frusta.
Aggiungere la frutta secca sminuzzata e le gocce Vidamà 60% tritate.
Mettere nel anello in acciaio inox. Infornare a 180°C per 28 minuti.

Crema alla vaniglia

Mescolare con fermezza la panna e la vaniglia.
Poi lasciare in infusione per 10 minuti,
il tutto coperto con uno strato di pellicola per fissare i profumi.
Successivamente filtrare. Realizzare una crema inglese, addensata
con la gelatina.
Perfezionare con un frullatore a immersione.
Versare all'interno di uno stampo.
Abbatte in negativo.
Rimuovere dallo stampo e portare a temperatura di servizio.

Salsa al cacao

Mescolare con fermezza acqua e sale.
Mescolare a secco lo zucchero e il cacao.
Unire le polveri nell'acqua e portare a bollore.
Aggiungere panna e sciroppo di glucosio, raggiungere nuovamente
l'ebollizione.
Allontanare dalla fonte di calore, aggiungere il burro
ed emulsionare con un frullatore.
Raffreddare e far stabilizzare.

