

BLACK SOFT - Brownies al cocco

Base al cacao

BLACK SOFT	500 g
Burro sciolto	150 g
Uova	150 g
Olio	100 g
Acqua	100 g
Cocco rapé	100 g
Totale Base al cacao	1.100 g

Farcitura

Formaggio tipo Philadelphia	300 g
Panna UHT	100 g
Zucchero a velo	100 g
Cocco rapé	100 g
Totale Farcitura	600 g

Lavorazione:

Base Brownies al cocco

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare in
TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm foderata con
carta da forno.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.

Rotor 165°C.

Farcitura al cocco

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con
spatola a bassa velocità per 2 min. circa fino ad
ottenere un composto omogeneo.

Composizione

Quando freddi porzionare i brownies e decorare
con farcitura al cocco.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com