



MONSTER BROWNIE

INGREDIENTES

Para ... Brownies

1. Barritas de brownie

- 750 g *Brownie Cake*
- 200 g *Agua templada*

2. Gelatinas de frambuesa

- 500 g *Delifruit Frambuesa*
- 25 g *Dawn Sanatine*
- 50 g *Azúcar*
- 50 g *Agua*

3. Esferas con gelificado de Fresa

- 200 g *Dawn Delifruit Fresa*
- 50 g *Azúcar*
- 10 *EA Dobra chocolate white spheres*
- 50 g *Agua*
- 15 g *Dawn Sanatine*

4. Frosting de queso

- 150 g *Dawn Cream Cheese Frosting*

5. Chocolate Base

Cobertura de chocolate San Felipe

MÉTODO DE EMPLEO

1. Monster Brownie

Mezclar los ingredientes y batir, con instrumento pala, a marcha media durante unos 3 minutos. Cocer en molde rectangular, untado con desmoldeante. Una vez cocido y frío, poner al congelador.

TEMPERATURA DE COCCIÓN: 180°C

TIEMPO DE COCCIÓN: 30-35 minutos

2. Gelatinas de frambuesa

Calentar el agua con el azúcar hasta hervir. Añadir el Sanatine y mezclar bien. Seguidamente, añadir el Delifruit Frambuesa. Echar la mezcla en un marco y dejar enfriar. Poner a congelar. Una vez congelado, cortar cuadrados de 2 cm de lado.

3. Esferas de chocolate rellenas de coulis de fresa

Mezclar el agua con el azúcar y poner a hervir. Dejar enfriar hasta 50° C y añadir el Sanatine. Seguidamente, incorporar el Delifruit Fresa triturado y mezclar bien. Con manga pastelera y boquilla fina, escudillar el coulis en las esferas y poner al congelador para que cuaje.

4. Frosting

Ablandar el Frosting hasta una consistencia que se pueda escudillar. Echar en una manga pastelera con una boquilla fina.

5. Chocolate Base

Atemperar el chocolate. Espandir sobre una hoja de acetato. Dejar secar y cortar rectángulos de 12 x 2 cm.

Montaje

- Cortar porciones rectangulares de brownie de unos 12 cm x 2 cm.
- Bañar la pieza con chocolate Juwella. Dejar secar.
- Con manga pastelera, escudillar unas filigranas de Frosting de queso a lo largo de la pieza.
- Colocar la pieza rectangular de chocolate sobre el frosting y presionar un poco para que quede bien sujeta.
- Decorar con las esferas de coulis de fresa y los dados de gelatina de frambuesa.
- Finalizar la decoración con flores comestibles y detalles de chocolate.

Código	Producto	Envase
0.01033.711	Dawn Brownie Cake	Saco 12,5 kg
2.03634.114	Dawn Sanatine	Cubo 5 kg
8.00286.333	Dawn Delifruit Strawberry	Lata 2,7 kg
0.01298.711	Dawn Cream Cheese Icing	Cubo 6 kg
8.01286.400	Dawn Cobertura de chocolat San Felipe	Saco 5 kg
2.03850.115	Dawn Cubierta Juwella	Caja 10 kg