

Dolce monoporzione cioccolato e zucca **con MELLA DOLCETEGLIA NOIR, PANZUCCA IREKS e MELLA ALLAMANDORLA**

Per il brownie:

MELLA DOLCETEGLIA NOIR	0,600 kg
Uova	0,210 kg
Miele	0,150 kg
Olio vegetale	0,220 kg
Zucchero di canna	0,120 kg
Cacao	0,060 kg
MELLA ALLAMANDORLA	0,150 kg
Acqua	0,120 kg
Totale impasto	1,630 kg

- Impasto:** miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 3 minuti a media velocità. L'impasto non deve montare.
- Lavorazione:** versare l'impasto in teglie 60x20
- Cottura:** infornare a 190 °C
- Tempo di cottura:** 30 minuti
- Dopo raffreddamento:** tagliare con coppapasta della misura desiderata e glassare a piacere

Preparazione di MELLA ALLAMANDORLA per il brownie:

MELLA ALLAMANDORLA	0,150 kg
Albume	0,033 kg
Totale impasto	0,183 kg

- Impasto:** impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta a velocità massima
- Lavorazione:** inserire l'impasto nel brownie

Per la frolla alla zucca:

PANZUCCA IREKS	0,250 kg
Farina di grano tenero	0,250 kg
Burro	0,250 kg
Zucchero	0,275 kg
Uova	0,050 kg
Totale impasto	1,075 kg

- Impasto:** impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 5 minuti in 1ª velocità
- Riposo impasto:** 30 minuti in frigorifero

Lavorazione: stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice, allo spessore desiderato (ca. 4 mm), tagliare con coppapasta (stessa misura die brownies).

Cottura: infornare a 180 °C e cuocere per ca.8 minuti

Unire la frolla e il brownie con un leggero strato di marmellata.

Decorare a piacere.

