

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Brownie | | | | | Procedimiento |
| **Tegral Satin Plant Based** | 500 | g |  |  | * Colocar en la batidora Tegral Satin Plant Based agua y aceite, con la paleta batir por 1 min a velocidad baja, 2 min a velocidad media, agregar el Carat Supercrem semiamargo y batir 1 minuto más. * Colocar una placa de 30x40 con antiadherente, hornear a 180°C por 15 minutos. * Enfriar y cortar del tamaño del molde. |
| Agua | 235 | g |  |  |
| Aceite | 110 | g |  |  |
| **Carat Supercrem semiamargo** | 200 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Mousse de Chocolate | | | | | Procedimiento |
| **Belcolade Selección Semiamargo** | 600 | g |  |  | * Realizar una ganache con la crema de coco y Belcolade Selección SA, agregar con movimientos envolventes Ambiante batida a medio punto. * Colocar en manga pastelera y llenar los moldes. * Llevar al congelador. |
| Crema de Coco | 400 | g |  |  |
| **Ambiante** | 600 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes Baño | | | | | Procedimiento |
| **Belcolade Selección Semiamargo** | 500 | g |  |  | * Fundir el chocolate y agregar el aceite. * Incorporar las almendras tostadas picadas finamente. * Usar el baño a 42°. Sumergir la mousse congelada y colocarla sobre el brownie. |
| Aceite de girasol | 50 | g |  |  |
| Almendras tostadas | 100 | g |  |  |
|  |  |  |  |  |

#### Rendimiento

Rinde 30 piezas / porciones de 9x4 cm.