

Giancarlo Alosa

**CHOCO CUBE**<sup>®</sup>  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Brownies Vegan senza glutine



**Brownies Vegan senza glutine**

Giancarlo Alosa

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Brownies Vegan senza glutine

### PREPARAZIONI E INGREDIENTI

**Resa: 10 porzioni**

#### BROWNIE

- 400 g **Cioccolato Fondente Pro intense 60%**  
**Icam Professional Cod. 8323**
- 300 g Farina di riso integrale
- 240 g Zucchero di canna
- 100 g Mandorle
- 80 g **Polvere di Cacao National Arriba 22/24**  
**Monorigine Agostoni Cod. 4621**
- 800 g Latte vegetale
- 16 g Lievito per dolci
- 4 g Cannella
- 1 Bacca di Vaniglia
- 2 g Sale

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Brownies Vegan senza glutine

### PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

---

#### BROWNIE

Preriscaldare il forno a 180°C, in modalità statica. In una ciotola capiente, mescolare gli ingredienti secchi: farina di riso, Polvere di Cacao, lievito, sale, cannella, vaniglia, zucchero. Sciogliere il Cioccolato Fondente a bagnomaria. Versare il latte nella ciotola degli ingredienti secchi, mescolando con una frusta. Aggiungere il Cioccolato Fondente sciolto e mescolare molto bene, finché il composto non sarà molto liscio e omogeneo. Versare tutto in uno stampo e procedere con la cottura a 180°C per 15 minuti.

### SELEZIONE PRODOTTI

---



#### Cioccolato Fondente Pro Intense 60% Icam Professional

Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacaotè, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.



#### Polvere di Cacao National Arriba 22/24 Monorigine Agostoni

Profilo aromatico intenso, con caratteristiche note di cacao persistenti e avvolgenti, per esprimere pienamente il puro gusto di cacao monorigine.