



#### CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



#### OCASIÃO

Páscoa

## BROWNIE TRUFADO

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">Brownie Bakels</a>	1.000
Água	0.300
Nozes	0.150
<b>Peso total:</b>	<b>1.450</b>

#### Grupo Mousse de chocolate

Ingrediente	KG
<a href="#">Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels</a>	0.300
Chantilly Batido	0.100
<b>Peso total:</b>	<b>0.400</b>

### MÉTODO

#### Base:

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e com auxílio de um fuê mexa até a mistura ficar homogênea; ou se preferir bata na batedeira com o batedor tipo raquete na velocidade lenta por aprox. 1 minuto.

Coloque na forma untada com o Desmoldante 65 Bakels e asse em forno pré-aquecido a 180°C por aprox. 18 minutos; Desenforme e deixe esfriar.

Mousse de chocolate:

Misture os ingredientes e com auxílio da manga de confeitar Piping Bags Bakels, aplique sobre as fatias de brownie;

Coloque as nozes por cima do mousse e banhe com o Ganache Meio Amargo derretido.

Finalize decorando a receita com folhas de ouro.