



- ✓ **богатый шоколадный вкус и аромат**
- ✓ **влажный мякиш и немного хрустящая корочка**

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

БРАУНИ

КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления шоколадной выпечки типа брауни

«Брауни» – это смесь для изготовления насыщенной шоколадом выпечки с выраженным вкусом, влажным мякишем и немного хрустящей корочкой. Несомненным достоинством смеси является простота изготовления выпечки. Она также характеризуется возможностью приготовления самого разнообразного ассортимента путем варьирования базового рецепта – благодаря использованию различных добавок мы можем предложить по-настоящему притягательные разновидности десерта **брауни**. Общее между классическими простыми **брауни** и всеми этими разновидностями в том, что они одинаково вкусные! Смесь «**Брауни**» – это гарантия очень высокого качества готовых изделий.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

100% смеси без добавления муки.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

УПАКОВКА

Мешок 10 кг

ВНИМАНИЕ: Продукт может содержать: яйца и производные от нее продукты, а также кунжут.


LESAFFRE

БРАУНИ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ добавление настоящего шоколада
- ✓ глубокий шоколадный цвет
- ✓ единообразие качества готовых изделий
- ✓ легкость приготовления
- ✓ возможность приготовления различного ассортимента и изменения рецептуры в зависимости от использованных добавок



КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ

для изготовления шоколадной выпечки типа брауни



РЕЦЕПТЫ

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

	БРАУНИ	БРАУНИ с орехами	БРАУНИ со сметаной	БРАУНИ с каймаком/ореховым маслом/ганашем	Кокосовые батончики БРАУНИ с шоколадным сиропом
Смесь «БРАУНИ»	1 000 г	1 000 г	1 000 г	1 000 г	1 000 г
Яйца	200 г	200 г	200 г	200 г	200 г
Растительное масло	200 г	200 г	140 г	200 г	200 г
Вода	100 г	100 г	100 г	100 г	100 г
Грецкий орех/фундук	-	200 г	-	-	-
Сметана 30%	-	-	60 г	-	-
Смешивание	4'	4'	4'	4'	4'
Смесь «КОКОСОВЫЙ МИКС»	-	-	-	-	1 000 г
Смесь «BEST CREAM»	-	-	-	-	55 г
Пенка из белка	-	-	-	-	200 г
Сахар	-	-	-	-	100 г
Растительное масло	-	-	-	-	25 г
Вода	-	-	-	-	420 г
Смешивание	-	-	-	-	4'
Каймак	-	-	-	около 700 г	-
Ореховое масло	-	-	-	около 500 г	-
Шоколадный ганаш	-	-	-	400 сметаны 30%+ 600 шоколада	-

Базовый рецепт БРАУНИ:

Смешайте все компоненты теста до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 3-4 мин. на низких оборотах. Выложите тесто на смазанной жиром или выложенной бумагой форме до высоты около 2 см и выпекайте при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин.

БРАУНИ с орехами:

Смешайте все компоненты теста до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 3-4 мин. на низких оборотах. За минуту до окончания смешивания добавьте цельный или раздробленный орех. Выложите тесто на смазанной жиром или выложенной бумагой форме до высоты около 2 см и выпекайте при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин.

БРАУНИ со сметаной:

Способ приготовления – такой же, как в случае базового рецепта БРАУНИ.

БРАУНИ с каймаком / ореховым маслом / ганашем:

Способ приготовления – такой же, как в случае базового рецепта БРАУНИ. После остужения смажьте тесто каймаком, ореховым маслом или шоколадным ганашем, разрежьте и декорируйте по желанию.

Кокосовые батончики «БРАУНИ» с шоколадным сиропом:

ОСНОВА БРАУНИ: Способ приготовления – такой же, как в случае базового рецепта БРАУНИ.

КОКОСОВАЯ ОСНОВА: Смешайте все компоненты теста до однородной консистенции плоской рамной мешалкой около 3-4 мин. на низких оборотах. Осторожно соедините тесто с белком, взбитым с сахаром на пене, а затем выложите на смазанной жиром или выложенной бумагой форме до высоты около 2 см и выпекайте при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин. После остужения уложите кокосовую основу на брауни (для улучшения склеивания слоев можно использовать сиропы) и разрежьте на нужные формы. Погрузите в шоколадный сироп и уложите так, чтобы кокосовый слой был сверху.

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Польша
тел. +48 (77) 418 82 80, факс +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl