



- ✓ **bogaty czekoladowy smak i zapach**
- ✓ **wilgotny miękisz, delikatnie chrupiąca skórka**

MIESZANKI CUKIERNICZE

BROWNIE

MIESZANKA CUKIERNICZA

*do wyrobu ciasta
czekoladowego
typu Brownie*

Brownie to mieszanka do wyrobu wyrazistego w smaku, mocno czekoladowego ciasta, o wilgotnym miększu, a zarazem lekko chrupiącą skórką. Niewątpliwą zaletą mieszanki jest prostota wykonania. Cechuje ją również możliwość przygotowania rozmaitego asortymentu poprzez wprowadzenie modyfikacji do receptury podstawowej – użycie różnych dodatków sprawia, że możemy zaoferować prawdziwie zaskakujące odmiany deseru **Brownie**. Zarówno **Brownie** klasyczne, proste, jak i te z urozmaiconą recepturą mają jedną cechę wspólną: są obłędnie smaczne! Mieszanka **Brownie** to gwarancja bardzo dobrej jakości wyrobu gotowego.

SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki bez dodatku mąki.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 10 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: jaja i pochodne, sezam.


LESAFFRE

B R O W N I E

ZALETY

- ✓ **dodatek prawdziwej czekolady**
- ✓ **głęboki czekoladowy kolor**
- ✓ **powtarzalna jakość wyrobu gotowego**
- ✓ **łatwość przygotowania**
- ✓ **możliwość przygotowania różnorodnego asortymentu i modyfikacji receptury w zależności od użytych dodatków**



MIESZANKA CUKIERNICZA

do wyrobu ciasta czekoladowego typu Brownie



MIESZANKI CUKIERNICZE

RECEPTURY

	BROWNIE	BROWNIE z orzechami	BROWNIE ze śmietanką	BROWNIE z kajmakiem/masłem orzechowym/ganachem	Batoniki kokosowe BROWNIE w polewie czekoladowej
Mieszanka BROWNIE	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Jaja	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Olej	200 g	200 g	140 g	200 g	200 g
Woda	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Orzechy włoskie/ laskowe	-	200 g	-	-	-
Śmietanka 30%	-	-	60 g	-	-
Mieszanie	4'	4'	4'	4'	4'
Mieszanka COCO'S MIX	-	-	-	-	1 000 g
Mieszanka BEST CREAM	-	-	-	-	55 g
Piana z białek	-	-	-	-	200 g
Cukier	-	-	-	-	100 g
Olej	-	-	-	-	25 g
Woda	-	-	-	-	420 g
Mieszanie	-	-	-	-	4'
Kajmak	-	-	-	ok. 700 g	-
Masło orzechowe	-	-	-	ok. 500 g	-
Ganache czekoladowy	-	-	-	400 śmietanki 30%+ 600 czekolady	-

BROWNIE receptura podstawowa:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 3 - 4 minuty na wolnych obrotach. Ciasto wyłożyć do natłuszczonej bądź wyłożonej papierem formy, do wysokości ok 2 cm i wypiekać w temperaturze 180-200°C przez 30-35 minut.

BROWNIE z orzechami:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 3 - 4 minuty na wolnych obrotach. Na minutę przed końcem mieszania dodać całe bądź posiekane orzechy. Ciasto wyłożyć do natłuszczonej bądź wyłożonej papierem formy, do wysokości ok 2 cm i wypiekać w temperaturze 180-200°C przez 30-35 minut.

BROWNIE ze śmietanką:

Sposób przygotowania taki sam jak w przypadku receptury podstawowej BROWNIE.

BROWNIE z kajmakiem/masłem orzechowym/ganachem:

Sposób przygotowania taki sam jak w przypadku receptury podstawowej BROWNIE. Po ostygnięciu ciasto posmarować kajmakiem, masłem orzechowym bądź ganachem czekoladowym, pokroić i udekorować wedle uznania.

Batoniki kokosowe BROWNIE w polewie czekoladowej:

BLAT BROWNIE: Sposób przygotowania taki sam jak w przypadku receptury podstawowej BROWNIE.

BLAT KOKOSOWY: Wszystkie składniki ciasta wymieszać do jednolitej konsystencji mieszadłem płaskim ramowym przez około 3 - 4 minuty na wolnych obrotach. Ciasto delikatnie połączyć z białkami ubitymi z cukrem na pianę, a następnie wyłożyć do natłuszczonej, bądź wyłożonej papierem formy, do wysokości ok 2 cm i wypiekać w temperaturze 180-200°C przez 30-35 minut. Po wystygnięciu ułożyć blat kokosowy na brownie (można użyć polewy albo warstwy lepiej się skleją) i kroić na pożądane kształty. Zanurzać w polewie czekoladowej i układać do stężenia kokosową warstwą do góry.

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.pl

LESAFFRE