

Dawn Brownie keverék

A brownie a klasszikus amerikai édesség.

A Dawn kiváló minőségű alapanyagokat használ keverékéhez, hogy ízletes brownie-kat lehessen készíteni.

Alaprecept (60x20 cm-es formához)

1500 g Dawn Brownie keverék 279003

400 g Víz

1900 g Összesen

Keverjük össze 1 percig alacsony majd 2-4 percig közepes sebességgel a hozzávalókat. Ízlés szerint adható hozzá 150 g dió és/vagy Fehér csokoládé darabok 279004 vagy Étcsokoládé darabok 279005.

Sütési hőmérséklet: 180 °C

Sütési idő: 30-35 perc

Csokoládé glazúr (60x20cm-es formához)

300 g Sütésálló csokikrém

100 g Csokoládé vagy bevonó

Melegítsük fel a csokoládét, keverjük a csoki krémhez és kenjük meg vele a kihűlt brownie tetejét.

Chef tippje:

Ha tartjuk a 30 perces sütési időt, akkor kapja meg a brownie a tipikus amerikai karaktert.

Javasolt vágási méret: 6,5 cm x 6,5 cm (27 db)

Előnyök:

- 100% keverék, csak vizet kell hozzáadni
- könnyű használni
- klasszikus amerikai recept
- magas kakaó tartalom
- színezék - és tartósítószermentes
- fagyasztható, kiolvasztás után is őrzi minőségét



Dawn Brownie keverék (279003) 12,5kg

Fehér csokoládé darabok (279004) 3,75 kg

Étcsoki darabok (279005) 3,75 kg



már a

