

Z dobrego upieczesz najlepsze!

RECEPTURA KOMPLET

Gourmet Brownies

/w 4 wariantach/



4 warianty receptur forma 60 x 20 cm - 3 x 5 cm, 80 szt.

	1	2	3	4
KOMPLET				
Gourmet Brownies	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
masło (roztopione)	400 g	300 g	-	-
jaja	400 g	400 g	400 g	400 g
olej roślinny	-	-	350 g	250 g
śmietanka	-	100 g	-	100 g
orzechy laskowe lub włoskie (pokrojone)	250 g	250 g	250 g	250 g
łączna ilość	2.050 g	2.050 g	2.000 g	2.000 g

Rada Mistrza

Przed upieczeniem ciasto można posypać migdałami, orzechami, kruszonką, drożdżami czekoladowymi itp. pokrojeniu na kawałki po upieczeniu i dokładnemu oblaniu czekoladą ciasto zachowa dłużej świeżość.

Wykonanie

1 Do KOMPLET Gourmet Brownies dodać roztopione masło lub olej. Mieszać powoli gęstym mieszadłem przez 1 minutę. Dodać jaja i śmietankę mieszając powoli przez kolejną minutę. Na koniec dodać posiekane orzechy i zamieszać. Czas mieszania: 3 minuty. **2** Masę rozsmarować w formie 60 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia i upiec. Temp. pieczenia: ok. 180 °C. Czas pieczenia: 25-30 minut. **3** Po upieczeniu ciasto pokroić na prostokątne kawałki. Następnie polać KOMPLET Kiddy Choco lub KOMPLET Kiddy Weiss i ozdobić wg własnego uznania. Z formy 60 x 20 cm otrzymamy 80 szt. ciastek o wymiarach 3 x 5 cm. Można stworzyć wiele różnych odmian Brownie, zastępując posiekane orzechy innymi składnikami, np.: kandyzowanymi owocami, wiórkami kokosowymi, łyżkami białej lub ciemnej czekolady, rodzynkami sułtańskimi (uprzednio namoczonymi w rumie, likierze Grand Marnier lub Cointreau) czy pistacjami.

Sprawdź także inne polecane receptury:



Cookies
czekoladowe
z bakaliami



Tarta
czekoladowa
z owocami



Sen
karaibów



KOMPLET Polska

www.komplet.pl