

Dosis de aplicación

- 150 g/Kg Batido

Rendimiento / 400g

- 2,7 kg mezcla

Uso

- Elaboración de Brownies.

Beneficios

- Aporta alta consistencia de batido, textura y humedad característica. Sabor y color de cacao natural sin colorantes ni saborizantes artificiales.

INGREDIENTES

	gr/Kg de harina	Sachet 400g
• Harina de trigo	140	380
• Brownie concentrado	150	400
• Azúcar	260	700
• Agua	150	400
• Huevos	100	270
• Aceite vegetal	200	530
Total	1000	2680

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora a baja velocidad.
2. Batir a velocidad media hasta lograr homogenizar la mezcla (4 min aprox).
3. Porcionar en moldes según peso y formato a elaborar.
4. Hornear a 180-190°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneo.
5. Tiempo de horneo aprox. 30 - 40 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.
6. Enfriar y desmoldar.