



Zmes za brownije

O IZDELKU

- gotova zmes za enostavno pripravo biskvitne mase po postopku enkratnega stepanja vseh sestavin brez predhodne priprave (ločenega stepanja beljakov, rumenjakov, sladkorja itd.)
- zmes za brownije je primerna za hitro izdelavo sočnih čokoladnih brownijev
- če se zmes pri pripravi brez dodatka čokolade, se dobi biskvit, ki se ga lahko uporabi za različne druge sladice
- omogoča konstanten volumen in stabilnost izdelkov
- izdelki niso drobljivi, imajo dobro svežino in lepo strukturo
- vedno zagotavlja pripravo biskvitne mase
- pri pripravi mase za brownije se doda vodo, maslo in koščke čokolade po recepturi

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreče 10 kg

PREDLAGANI TEHNOLOŠKI POSTOPEK

Pri izdelavi biskvitne mase za brownije se zmesi doda voda in stopljeno maslo. Vse skupaj se dobro premeša (cca 5 min), da se dobi homogeno maso. Minuto pred koncem mešanja se v mešanico doda koščke čokolade. Pripravljeno maso se da v poljubne modele in peče cca 25 - 35 min pri temperaturi 160 - 170 °C, odvisno od peči.

RECEPTURA

zmes za brownije	1000 g
voda	620 g
olje (po želji)	440 g
koščki čokolade	620 g