

Zmes / smjesa za brownije

O PROIZVODU

- gotova smjesa za jednostavnu pripremu biskvitne mase prema postupku jednokratnog mućenja svih sastojaka bez prethodne pripreme (odvojeno mućenje bjelanjaka, žumanjaka, šećera i sl.)
- brownie smjesa pogodna je za brzu proizvodnju sočnih čokoladnih kolačića
- ako se smjesa priprema bez dodatka čokolade, dobiva se biskvit koji se može koristiti za razne druge deserte
- omogućuje konstantan volumen i stabilnost proizvoda
- proizvodi nisu mrvičasti, imaju dobru svježinu i lijepu strukturu
- uvijek osigurava pripremu biskvitne mase
- prilikom pripreme mase za kolače dodaju se voda, maslac i komadići čokolade prema receptu

DOZIRANJE

po recepturi

PAKIRANJE

vreće 10 kg

PREDLOŽENI TEHNOLOŠKI POSTUPAK

Prilikom izrade biskvita za kolače u smjesu se dodaju voda i rastopljeni maslac. Sve dobro promiješajte (cca 5 min) da dobijete homogenu masu. Minutu prije kraja miješanja u smjesu se dodaju komadići čokolade. Pripremljena masa stavlja se u bilo koji model i peče oko 25 - 35 minuta na temperaturi od 160 - 170 °C, ovisno o pećnici.

RECEPTURA

smjesa za brownije	1000 g
voda	620 g
maslo (po želji)	440 g
komadići čokolade	620 g