

# 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

<b>zmes za brownije</b>	1000 g
voda	620 g
maslo (po želji)	440 g
koščki čokolade	620 g