



BROWNIES



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brownies.
Peut être réalisé nature, avec des noix, des noix de cajou...

Ingrédients

Mixe Brownies	1000g
Eau	125g
Beurre fondu	250g
Œufs entiers	140g

Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Mélanger à l'aide de la feuille 2 min en 1^{ère} vitesse.
- Corner et mélanger de nouveau 2 min en 1^{ère} vitesse.
- Verser la pâte dans un moule chemisé.
- Laisser reposer 15 min.
- Pour la cuisson : four à sole 200°C pendant 35 min.
four ventilé 170°C pendant 30 min.

Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance : noix, noisettes, noix de pécan, pistaches, pépites de chocolat blanc...



BROWNIES



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brownies.
Peut être réalisé nature, avec des noix, des noix de cajou...

Ingrédients

Mixe Brownies	1000g
Eau	125g
Beurre fondu	250g
Œufs entiers	140g

Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Mélanger à l'aide de la feuille 2 min en 1^{ère} vitesse.
- Corner et mélanger de nouveau 2 min en 1^{ère} vitesse.
- Verser la pâte dans un moule chemisé.
- Laisser reposer 15 min.
- Pour la cuisson : four à sole 200°C pendant 35 min.
four ventilé 170°C pendant 30 min.

Conseils d'utilisation

Incorporer selon votre convenance : noix, noisettes, noix de pécan, pistaches, pépites de chocolat blanc...