Moulin Thuriot

# BROWNIES

Fiche Recette

## Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brownies.
Peut être réalisé nature, avec des noix, des noix de cajou, des noix de pécan, des noisettes, des amandes, des pistoles de chocolat blanc…

## Ingrédients

| | | |
|---|---|---|
| Mixe Brownies | 1 kg | 500 g |
| Eau à 50°C | 125 g | 62,5 g |
| Beurre pommade (mou) | 250 g | 125 g |
| Œufs | 140 g | 70 g |
| Inclusion | 150 g | 75 g |

(Si vous le souhaitez)
(Noix, noix de cajou, noix de pécan, noisettes, amandes…)

## Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Mélanger à l'aide de la feuille 2 min en 1ère vitesse.
- Corner et mélanger de nouveau 2 min en 1ère vitesse.
- Ajouter votre (ou vos) inclusion(s) si vous le souhaitez, et mélanger quelques secondes.
- Verser la pâte dans un moule chemisé.
- Laisser reposer minimum 15 min.
- Cuisson : dans un four à sole à 200°C pendant 25 min,
  Ou dans un four ventilé à 170°C pendant 20 min.

## Conseils d'utilisation

Incorporer des inclusions selon votre convenance : noix, noisettes, noix de pécan, noix de cajou, amandes, pistaches, pistoles de chocolat blanc…

Rue du moulin, 90150 Bethonvilliers, Tél : 03 84 23 87 15
e-mail : moulinthuriot@gmail.com Site internet : **www.moulin-thuriot.fr**

Moulin Thuriot

BROWNIES

Fiche Recette

Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brownies.
Peut être réalisé nature, avec des noix, des noix de cajou, des noix de pécan, des noisettes, des amandes, des pistoles de chocolat blanc…

Ingrédients

| | | |
|---|---|---|
| Mixe Brownies | 1 kg | 500 g |
| Eau à 50°C | 125 g | 62,5 g |
| Beurre pommade (mou) | 250 g | 125 g |
| Œufs | 140 g | 70 g |
| Inclusion | 150 g | 75 g |

(Si vous le souhaitez)
(Noix, noix de cajou, noix de pécan, noisettes, amandes…)

Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Mélanger à l'aide de la feuille 2 min en 1ère vitesse.
- Corner et mélanger de nouveau 2 min en 1ère vitesse.
- Ajouter votre (ou vos) inclusion(s) si vous le souhaitez, et mélanger quelques secondes.
- Verser la pâte dans un moule chemisé.
- Laisser reposer minimum 15 min.
- Cuisson : dans un four à sole à 200°C pendant 25 min,
  Ou dans un four ventilé à 170°C pendant 20 min.

Conseils d'utilisation

Incorporer des inclusions selon votre convenance : noix, noisettes, noix de pécan, noix de cajou, amandes, pistaches, pistoles de chocolat blanc…

Rue du moulin, 90150 Bethonvilliers, Tél : 03 84 23 87 15
e-mail : moulinthuriot@gmail.com Site internet : **www.moulin-thuriot.fr**