

# IRCA BROWNIES CHOC

PASTRY IRCA BROWNIES

Ideal mix to make traditional American Brownies in an easy way. With their soft texture and strong taste of chocolate, they can be combined with nuts, hazelnuts and almonds, to create typical american sweet products, well-known and loved all over the world. Visit our website recipe section to discover how to enhance the excellent qualities of this product.



## MODALITÀ D'USO



Brownie



Muffin



Torta margherita



Sacher

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070516

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei



Milch

Cross-contaminations



Soja



Schalenfrüchte



Senf

## INFO

### Claims

Mit 31 % Schokoladenpulver

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Details

Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zubereitung typisch amerikanischer Brownies zu vereinfachen. Mit ihrer weichen Konsistenz und ihrem intensiven Schokoladengeschmack lassen sie sich mit Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln zu typisch American Cakes und Süßigkeiten kombinieren, die mittlerweile weltweit beliebt sind.

## Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von Brownies, Schokoladenmuffins und Schokoladenkuchen.

## Denomination

Halbfertigprodukt für feine süße Backwaren.

## Directions for use

### BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Kaltes Wasser 250 g

Geschmolzene Butter (bei niedriger Temperatur) 300 g

IRCA BROWNIES CHOC und Wasser 2-3 Minuten lang mit einem Schneebesen oder einem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine vermengen, dann die geschmolzene Butter hinzufügen, den Teig in gefettete und bemehlte Formen oder auf Backpapier geben (4.000-4.500 Gramm Teig für eine Form von 60x40). Eine leckere Alternative erhält man, indem man den Boden der Backform vor dem Einfüllen des Teigs mit kleinen Stücken Walnüssen, Mandeln oder Haselnüssen bestreut. Bei 180-190 °C im Backofen und bei 170-180 °C im Umluftbackofen 30-35 Minuten backen.

### HINWEISE

- Um Brownies zu erhalten, die lange weich bleiben, empfiehlt es sich, die Butter durch die gleiche Menge Pflanzenöl zu ersetzen.
- Für Brownies mit intensiverem Schokoladengeschmack empfehlen wir, am Ende des Mischvorgangs 150-200 Gramm PEPITAS hinzuzufügen.

### SCHOKOLADENMUFFINS

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Ganze Eier 500 g

Pflanzenöl 450 g

Alle Zutaten mit dem Flachrührer 2 Minuten lang bei niedriger Geschwindigkeit vermengen. Etwa 60 g Teig in die entsprechenden Muffin-Förmchen geben und bei 220 °C im Backofen mit Backblech und bei 200-210 °C im Umluftbackofen etwa 15 Minuten backen.

### SCHOKOLADENKUCHEN

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Wasser 250 g

VIGOR BAKING 5 g

Geschmolzene Butter 250 g

IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR Baking und Wasser 2-3 Minuten lang mit einem Schneebesen oder einem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine vermengen, dann die geschmolzene Butter hinzufügen und den Teig in gebutterte und bemehlte Formen oder auf Backpapier geben. Bei 180-190 °C im Backofen und bei 170-180 °C im Umluftbackofen ca. 25 Minuten backen. Mit BIANCANEVE PLUS bestäuben.



Extraordinary  
made simple.