

AMERICAN BROWNIE

DOUBLE CHOCOLATE

PASTRY AMERICAN BROWNIE

Easy and quick Brownie powder mix, perfect to make typical American Brownies. With 37% powdered chocolate and 22% pure chocolate flakes included, ends product will be marked by a strong taste of cocoa and a long-lasting soft texture. AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE is also for making an exquisite "Tart au chocolat fondant". Discover the whole range of American-inspired pastry products! Perfectly stable when topped with creams or fruit



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070770

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Ei



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von Double-Chocolate-Brownies.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für feine süße Backwaren.

Directions for use

BROWNIES:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 2000 g

Eier 450 g

Wasser 240 g

Bei niedriger Temperatur geschmolzene Butter 800 g

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE mit Wasser, Eiern und geschmolzener Butter in einer Küchenmaschine mit Flachrührer oder Schneebesen etwa 3 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen.

400-500 g gehackte Walnüsse (oder andere Trockenfrüchte) unterheben und den Teig in eine gefettete und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form (60 x 40 cm) geben.

Bei 200 °C im Backofen (ca. 25 Minuten) oder bei 180 °C (ca. 23 Minuten) im Umluftbackofen backen.

ZARTBITTER-SCHOKOKUCHEN:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 650 g

Eier 150 g

Wasser 80 g

Bei niedriger Temperatur geschmolzene Butter 270 g

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE mit Wasser, Eiern und geschmolzener Butter in einer Küchenmaschine mit Flachrührer oder Schneebesen etwa 3 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit vermengen.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte runde Backform mit einem Durchmesser von 26 cm geben.

Bei 200 °C im Backofen etwa 25 Minuten lang backen oder bei 180 °C etwa 23 Minuten lang im Umluftbackofen backen. Das Besondere an diesem Kuchen ist, dass er innen schön weich und saftig bleibt. Für Einzelportionen von 80-100 g kleine Formen mit einem Durchmesser von etwa 8 cm und einer Höhe von 4-5 cm verwenden und die Backzeit um etwa 10 Minuten verkürzen.



Extraordinary
made simple.