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

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Ei



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung
Zubereitung für die Herstellung von Double-Chocolate-Brownies.

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.