

# BROWNIES DE CHOCOLATE IRCA

PASTELES BROWNIES DE IRCA

Mezcla ideal para preparar brownies americanos tradicionales de forma sencilla. Con su textura suave y su intenso sabor a chocolate, se pueden combinar con nueces, avellanas y almendras para crear dulces típicos americanos, conocidos y apreciados en todo el mundo. Visita la sección de recetas de nuestra web para descubrir cómo realzar las excelentes cualidades de este producto.



## MODALITÀ D'USO



Brownie



Muffin



Torta margherita



Sacher

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070516

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



Huevos



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos



Senape

## INFO

### Claims

Con el 31 % de chocolate en polvo

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Detalles

Preparado pensado para simplificar la producción de los típicos brownies americanos. Consistencia blanda y un intenso sabor a chocolate, se pueden combinar con nueces, avellanas y almendras para galletas y dulces típicos americanos que han conquistado paladares de todo el mundo.

## Descripción

preparado para la producción de brownies, muffins de chocolate y bizcocho Margherita de chocolate.

## Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno finos.

## Directions for use

BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Agua fría 250 g

Mantequilla derretida (a baja temperatura) 300 g

Mezclar en una batidora planetaria a velocidad media con batidor u hoja durante 2-3 minutos IRCA BROWNIES CHOC y agua, luego añadir la mantequilla derretida, depositar la masa en moldes engrasados y enharinados o en papel para hornear (4000-4500 g para un molde de 60x40). Una sabrosa alternativa se obtiene espolvoreando la base del molde para pasteles con trozos de nueces, almendras o avellanas antes de depositar la masa. Cocinar a 180-190 °C con hornos de placa y a 170-180 °C con hornos de convección durante 30-35 minutos.

ADVERTENCIAS:

- para obtener brownies que mantengan una suavidad prolongada a lo largo del tiempo, se recomienda sustituir la mantequilla por aceite de semillas en la misma dosis.
- para obtener brownies con el sabor más intenso del chocolate, se recomienda añadir 150-200 g de PEPITA de chocolate al final de la mezcla.

MUFFINS DE CHOCOLATE

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Huevos enteros 500 g

Aceite de semillas 450 g

Mezclar todos los ingredientes con hoja en batidora planetaria durante 2 minutos a baja velocidad. Depositar en los moldes correspondientes unos 60 g de masa y cocinar a 220 °C con hornos de placa y a 200-210 °C con hornos de convección durante unos 15 minutos.

BIZCOCHO MARGHERITA DE CHOCOLATE

IRCA BROWNIES CHOC 1000 g

Agua 250 g

VIGOR BAKING 5 g

Mantequilla derretida 250 g

Mezclar en la batidora planetaria a velocidad media con batidor u hoja durante 2-3 minutos IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR BAKING y agua, luego añadir la mantequilla derretida y depositar la masa en moldes engrasados y enharinados o en papel para hornear. Cocinar a 180-190 °C con hornos de placa y a 170-180 °C con hornos de convección durante unos 25 minutos. Espolvorear con BIANCANEVE PLUS.



Extraordinary  
made simple.