

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 los 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 de masa 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.