

BROWNIE AMERICANO DE DOBLE CHOCOLATE

PASTELES

BROWNIE AMERICANO

Mezcla para brownies fácil y rápida, perfecta para preparar los típicos brownies americanos. Con un 37 % de chocolate en polvo y un 22 % de virutas de chocolate puro, el resultado final tendrá un intenso sabor a cacao y una textura suave y duradera.

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE también es ideal para elaborar una exquisita tarta de chocolate fondant. ¡Descubre toda la gama de productos de repostería de inspiración americana!

Perfectamente estable cuando se cubre con cremas o fruta.



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



Cereales



La

Cross-contaminations



Huevos



Leche



Frutos



Senape

INFO

Descripción

preparado para la producción de brownies de doble chocolate.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

semielaborado para productos de confitería para horno finos.

Directions for use

BROWNIES:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 2000 g

Huevos 450 g

Agua 240 g

Mantequilla derretida a baja temperatura 800 g

Mezclar AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con agua, huevos y mantequilla derretida en batidora planetaria con hoja o batidor de alambre grueso durante unos 3 minutos a velocidad media.

Incorporar 400-500 g de nueces en trozos (u otros frutos secos) y depositar la masa en un molde rectangular (60x40 cm) engrasado y enharinado o forrado con papel para hornear.

Cocinar a 200 °C en un horno de placa (unos 25 minutos) o a 180 °C (unos 23 minutos) en un horno de convección rotatorio.

PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO:

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 650 g

Huevos 150 g

Agua 80 g

Mantequilla derretida a baja temperatura 270 g

Mezclar AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con agua, huevos y mantequilla derretida en batidora planetaria con hoja o batidor de alambre grueso durante unos 3 minutos a velocidad media.

Depositar la masa en un molde redondo de 26 cm de diámetro engrasado y enharinado.

Cocinar a 200 °C en un horno de placa durante unos 25 minutos o a 180 °C durante unos 23 minutos en un horno de convección rotatorio. La característica de este pastel es que se mantiene muy suave y húmedo en su interior. Para obtener porciones individuales de 80-100 g, utilizar moldes pequeños de aproximadamente 8 cm de diámetro y 4-5 cm de altura, reduciendo el tiempo de cocción en unos 10 minutos.



Extraordinary
made simple.