IRCA BROWNIES CHOC

PÂTISSERIE Brownies IRCA

Préparation pour simplifier la production des brownies américains typiques. Avec leur consistance moelleuse et leur saveur intense de chocolat, ils peuvent être combinés avec des noix, des noisettes et des amandes pour créer des biscuits et des desserts typiquement américains qui sont désormais populaires dans le monde entier.



MODALITÀ D'USO

Brownie

Muffin

Torta margherita

Sacher

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070516

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Céréales



Oeufs



Lait

Cross-contaminations



Fruits



Soja



Moutarde

INFO

Claims
Avec 31% de chocolat en poudre

Détails
Préparation pour simplifier la production des brownies américains typiques. Avec leur consistance moelleuse et leur saveur intense de chocolat, ils peuvent être combinés avec des noix, des noisettes et des amandes pour créer des biscuits et des desserts typiquement américains qui sont désormais populaires dans le monde entier.

Description
préparation pour la production de Brownies, Muffin au chocolat et Quatre-Quarts au chocolat.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie fine.

Directions for use
BROWNIES
IRCA BROWNIES CHOC 1000 g
Eau froide 250 g
Beurre fondu (à basse température) 300 g
Mélanger IRCA BROWNIES CHOC et l'eau au robot pâtissier pendant 2 à 3 minutes puis ajouter le beurre fondu, déposer la pâte dans des moules bien beurrés et farinés ou sur du papier sulfurisé (4000-4500 grammes de pâte pour un moule de 60 x 40 cm). On peut obtenir une variante très savoureuse en parsemant le fond du moule avec des noix hachées, des amandes ou des noisettes avant d'y déposer la pâte. Faire cuire à 180-190°C au four traditionnel et à 170-180°C au four à chaleur tournante pendant 30-35 minutes.
ATTENTION
- pour obtenir des brownies qui conservent leur texture moelleuse dans le temps, il est recommandé de remplacer le beurre par de l'huile de graines à dose égale.
INSTRUCTIONS : Pour obtenir des brownies ayant un goût plus intense de chocolat, on conseille d'ajouter 150-200 grammes de PEPITA de chocolat à la fin du mélange.

MUFFIN AU CHOCOLAT
IRCA BROWNIES CHOC 1000 g
Oeufs entiers 500 g
Huile végétale 450 g
Mélanger tous les ingrédients au robot pâtissier muni d'une feuille pendant 2 minutes à vitesse réduite. Déposer environ 60 g de pâte dans les moules adaptés puis enfourner à 200°C au four traditionnel ou à 200-210°C au four à chaleur tournante pendant environ 15 minutes.
QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT
IRCA BROWNIES CHOC 1000 g
Eau 250 g
VIGOR BAKING 5 g
Beurre fondu 250 g
Mélanger IRCA BROWNIES CHOC, VIGOR BAKING et l'eau au robot pâtissier muni d'une feuille ou d'un fouet à vitesse moyenne, puis ajouter le beurre fondu et déposer la pâte dans des moules beurrés et farinés ou sur du papier sulfurisé. Faire cuire à 180-190°C au four traditionnel et à 170-180°C au four à chaleur tournante pendant environ 25 minutes. Saupoudrer de BIANCANEVE PLUS.