

BROWNIE AMÉRICAIN

DOUBLE CHOCOLAT

PÂTISSERIE BROWNIE AMÉRICAIN

Préparation pour brownies facile et rapide, idéale pour réaliser de véritables brownies américains. Composée à 37 % de chocolat en poudre et à 22 % de copeaux de chocolat pur, elle offre un goût intense de cacao et une texture moelleuse qui se maintient longtemps. La préparation pour brownies américains double chocolat est également parfaite pour confectionner une exquisite tarte au chocolat fondant. Découvrez toute notre gamme de produits de pâtisserie d'inspiration américaine ! Parfaitement stable lorsqu'il est garni de crème ou de fruits



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

 Céréales

 Soja

Cross-contaminations

 Oeufs

 Lait

 Fruits

 Moutarde

INFO

Description

préparation pour la production de Brownies au chocolat double.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

produit semi-fini pour pâtisserie à four.

Directions for use

BROWNIES

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 2.000

Oeufs g 450

Eau g 240

Beurre fondu à baisse température g 800

Mélanger IRCA BROWNIES avec l'eau, les oeufs et le beurre fondu au batteur mélangeur (fouet à fil grand/feuille), pendant 3 minutes.

incorporez 400-500 g de noix (ou autres fruits secs), déposer la pâte dans une moule rectangulaire (60x40cm) bien graissé et farinés ou sur du papier sulfurisé.

Faire cuire à 200°C dans les fours traditionnels (environ 25 min) ou à 180°C (environ 23 min) dans les fours ventilés.

FONDANT AU CHOCOLAT

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 650

Oeufs g 150

Eau g 80

Beurre fondu à baisse température g 270

Mélanger IRCA BROWNIES avec l'eau, les oeufs et le beurre fondu au batteur mélangeur (fouet à fil grand/feuille), pendant 3 minutes.

Déposer la pâte dans une moule ronde (diam. 26cm) bien graissé et farinés. Faire cuire à 200°C dans les fours traditionnels (environ 25 min) ou à 180°C (environ 23 min) dans les fours ventilés. La caractéristique de ce produit est d'être très moelleuse et humide à l'intérieur. Pour obtenir des monoportions (80-100g), il faut utiliser des petites moules de environ 8 cm de diamètre et 4-5 cm de hauteur en réduisant les temps de cuisson à 10 minutes.



Extraordinary
made simple.