AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE

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 exquise 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Fruits



Oeufs



Lait



Moutarde

INFO

Description
préparation pour la production de Brownies double chocolat.

Denomination
produit semi-fini pour pâtisserie fine.

Directions for use
BROWNIES :
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 2.000 g
Œufs 450 g
Eau 240 g
Beurre fondu à basse température g 800
Mélanger AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE avec l'eau, les œufs et le beurre fondu au
robot pâtissier muni d'une feuille ou d'un fouet à gros fils pendant 3 minutes environ à vitesse moyenne.
Incorporer 400-500 g de noix (ou autres fruits secs), déposer la pâte
dans un moule rectangulaire (60 x 40 cm) graissé et fariné ou recouvert de papier sulfurisé.
Faire cuire à 200°C dans les fours traditionnels (environ 25 min) ou à 180°C (environ 23 min) dans les fours à chaleur tournante.
GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT :
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 650 g
Œufs 150 g
Eau 80 g
Beurre fondu à basse température 270 g
Mélanger AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE avec l'eau, les œufs et le beurre fondu au
robot pâtissier muni d'une feuille ou d'un fouet à gros fils pendant 3 minutes environ à vitesse moyenne.
Verser la pâte dans un moule à gâteau rond de 26 cm, beurré et fariné.
Cuire à 200 °C dans un four à grille pendant environ 25 minutes, ou à 180 °C pendant environ 23 minutes dans un four à chaleur tournante. Ce gâteau a la particularité de rester très moelleux et humide au centre. Pour réaliser des portions individuelles de 80 à 100 g, utiliser des petits moules d'environ 8 cm de diamètre et 4 à 5 cm de hauteur, ce qui réduit le temps de cuisson d'environ 10 minutes.