

Walnuss Brownies, 60x20 cm mit GOURMET BROWNIES

KOMPLET GOURMET BROWNIES

Basismasse

GOURMET BROWNIES	1.000 g
Vollei	375 g
Sahne, flüssig	100 g
Butter, flüssig	400 g
Gesamt Basismasse	1.875 g

Zum Aufstreuen

Walnusskerne, Bruch	110 g
Chocolate Chunks, dunkel	70 g
Gesamt Zum Aufstreuen	180 g

Dekor

KIDDY CHOCO	100 g
Walnusskerne, Bruch	60 g
Dekorspäne, weiss	30 g
Gesamt Dekor	190 g

Verarbeitung:

Vollei, Sahne und GOURMET BROWNIES langsam mit dem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Anschließend die flüssige Butter (ca. 50 °C) unter weiterem Rühren einfließen lassen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1875 g pro Blech

Die gehackten Walnüsse und Chocolate Chunks aufstreuen und die Kuchen abbacken.

Einwaage Auflage:



Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten mit flüssigem KIDDY CHOCO überspindeln, mit Walnussbruch und Dekorspänen, weiss bestreuen und in Stücke (z.B. 5 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmässig einteilen und schneiden.

Dekor: ca. 190 g pro Blech



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!