

Petits 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

Dekor

KIDDY CHOCO	200 g
Gesamt Dekor	200 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 und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 1875 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten / Blech

Nach dem Erkalten mit flüssigem KIDDY CHOCO überziehen, in kleine Stücke schneiden oder ausstechen und individuell mit Früchten, Nüssen o. ä. garnieren.

Einwaage Dekor: ca. 200 g pro Blech



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com