

Petits Brownies, LOTUS-VARIO-FORMEN 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 in die LOTUS-VARIO-Formen gleichmässig einfüllen und abbacken.
Einwaage Masse: ca. 465 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Nach dem Erkalten mit flüssigem KIDDY CHOCO überziehen und individuell mit Früchten, Nüssen o. ä. garnieren.
Einwaage Dekor: ca. 50 g pro Stk.



Beste Backen!
Aus Gutem das Beste Backen!



info@komplet.com
www.komplet.com