

Walnuss Brownies, in 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

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 in LOTUS-VARIO-FORMEN gleichmässig einfüllen.

Einwaage Masse: ca. 465 g pro Stk.

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

Einwaage Auflage: ca. 45 g pro Stk.



Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit flüssigem KIDDY CHOCO überspindeln, mit Walnussbruch und Dekorspänen, weiss bestreuen.

Dekor: ca. 45 g pro Stk.



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste Backen!
Aus Gutem das Beste!