

# KOMPLET BROWNIES

Un entremêt cacaoté typiquement américain.

Een tussendoortje met cacao, typisch Amerikaans.

## Recette de base

<b>KOMPLET Préparation pour Brownies</b>	2.000 g
Huile	340 g
Eau	600 g
Crème UHT	200 g
Noix (ou fruits secs)	300 g
Poids total	3.440 g

### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients au batteur mélangeur en 2ème vitesse pendant 2 minutes, puis garnir un moule à génoise rectangulaire ( 60 x 40 cm).

**Température de cuisson:** 200 °C

**Temps de cuisson:** 20 - 25 minutes

**Suggestion:** Il est possible de remplacer l'eau et la crème par du lait.

**Conditionnement:** Sac de 10 kg.

*Nos techniciens sont à votre service pour tout conseil ou renseignement complémentaire.*

## Basisrecept

<b>KOMPLET Brownies</b>	2.000 g
Olie	340 g
Water	600 g
Crème UHT melk	200 g
Noten of geconfijt fruit	300 g
Totaalgewicht	3.440 g

### Verwerking:

Alle grondstoffen mengen in de klopper mengelaar gedurende 2 minuten in 2e versnelling en vullen in een rechthoekige bakvorm (40 x 60 cm).

**Baktemperatuur:** 200 °C

**Baktijd:** 20 - 25 minuten

**Suggestie:** Het is mogelijk water en crème te vervangen door melk.

**Verpakking:** In zakken van 10 kg.

*Onze vakmensen staan steeds weer voor U klaar voor adviezen of aanvullende informatie.*

**KOMPLET  
BENELUX**



Route de Stavelot 117  
L-9991 Weiswampach  
Tel.: 0 03 52/99 76 39  
Fax: 0 03 52/97 80 24



# KOMPLET BROWNIES

Un entremêt cacaoté  
typiquement américain.

Een tussendoortje met  
cacao, typisch Amerikaans.

