



GOURMET BROWNIES

... Grande golosità in piccolo formato!

Miscela per la produzione dei tipici dolcetti americani "Brownies"

Caratteristiche:

- Ingredienti selezionati per un prodotto clean label (etichetta pulita).
- Semplice da utilizzare.
- Risultato sempre garantito.



Ricetta Base

GOURMET BROWNIES

1.000 g

Burro fuso	400 g
Uova	400 g
Noci in pezzi	250 g

Modalità d'impiego:

Mescolare lentamente **GOURMET BROWNIES** con il burro fuso per 1 min. ca. Aggiungere quindi le uova, mescolando lentamente un altro minuto. Aggiungere mescolando brevemente le noci in pezzi. Versare l'impasto ottenuto su teglia 60x20 cm foderata con carta da forno.

Cottura: 175-180°C per 20-22 minuti.

Quando freddo, porzionare e decorare a piacere con **POLVERE NEVE EXTRA** o glassare con **KIDDY CHOKO**.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

