

Brownies

Linea Pasticceria

Caratteristiche:

- Miscela in polvere per la produzione di Brownies.
- Semplice da realizzare, risultato garantito.
- Pratiche confezioni da 2,5 kg, ottime per il settore della Ristorazione e per ottimizzare il proprio magazzino!



Confezione: 4 sacchetti da 2,5 kg in cartone.

| | Ricetta Base | Ricetta 1 | Ricetta 2 | Ricetta 3 |
|-----------------|---------------------|------------------|------------------|------------------|
| BROWNIES | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g | 1.000 g |
| Burro sciolto | 200 g | - | - | - |
| Latte | 400 g | - | 400 g | - |
| Noci a pezzi | 150 g | 150 g | 150 g | 150 g |
| Acqua | - | 350 g | - | 300 g |
| Olio | - | 125 g | 170 g | 170 g |
| Panna | - | - | - | 100 g |

modalità d'impiego:

mescolare gli ingredienti per 3 min. in seconda velocità. Stendere l'impasto ottenuto su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm (KOM5045)** foderata con carta da forno e cuocere.

cottura:

Forno statico 200°C per 20-25 min.

Forno rotore: 175°C per 20-25 min.

Quando freddo, spolverare con **POLVERE NEVE EXTRA** oppure glassare a piacere e tagliare in quadretti o rettangoli.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel.+390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859