

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	-	-	-	80 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 rotor: 175°C per 20-25 min.

Quando freddo, spolverare con **POLVERE NEVE EXTRA** oppure glassare a piacere e tagliare in quadrotti 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