

# KOMPLET Gourmet Brownies

100% MIESZANKA DO WYROBU KLASYCZNYCH AMERYKAŃSKICH  
CIASTEK BROWNIE. WILGOTNY, GĘSTY MIĘKISZ O WYRAZISTYM  
CZEKOLADOWYM SMAKU.



*Zdobrego upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Gourmet Brownies

## 4 warianty receptur forma 60 x 20 cm 3 x 5 cm, 80 szt.

	1	2	3	4
<b>KOMPLET</b>				
<b>Gourmet Brownies</b>	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
masło (roztopione)	400 g	300 g	-	-
jaja	400 g	400 g	400 g	400 g
olej roślinny	-	-	350 g	250 g
śmietanka	-	100 g	-	100 g
orzechy laskowe lub włoskie (pokrojone)	250 g	250 g	250 g	250 g
łączna ilość	2.050 g	2.050 g	2.000 g	2.000 g

### Wykonanie:

Do **KOMPLET Gourmet Brownies** dodać roztopione masło lub olej. Mieszać powoli gęstym mieszadłem przez 1 minutę. Dodać jaja i śmietankę mieszając powoli przez kolejną minutę. Na koniec dodać posiekane orzechy i zamieszać.

**czas mieszania:** 3 minuty

Masę rozsmarować w formie 60 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia i upiec.

**temp. pieczenia:** ok. 180 °C

**czas pieczenia:** 25-30 minut

Po upieczeniu ciasto pokroić na prostokątne kawałki. Następnie połączyć **KOMPLET Kiddy Choco** lub **KOMPLET Kiddy Weiss** i ozdobić wg własnego uznania. Z formy 60 x 20 cm otrzymamy 80 szt. ciastek o wymiarach 3 x 5 cm.

Można stworzyć wiele różnych odmian Brownie, zastępując posiekane orzechy innymi składnikami, np.: kandyzowanymi owocami, wiórkami kokosowymi, lezkami białej lub ciemnej czekolady, rodzynkami sułańskimi (uprzednio namoczonymi w rumie, likierze Grand Marnier lub Cointreau) czy pistacjami.



### RADA MISTRZA:

PRZED UPIECZENIEM CIASTO  
MOŻNA POSYPAĆ MIGDAŁAMI,  
ORZECHAMI, KRUSZONKĄ,  
DROPSAMI CZEKOLADOWYMI ITP.  
DZIĘKI POKROJENIU NA KAWAŁKI  
PO UPIECZENIU I DOKŁADNEMU  
OBLANIU NP. CZEKOLADĄ  
CIASTO DŁUŻEJ ZACHOWA ŚWIEŻOŚĆ.

