



PREMEZCLA BROWNIE

PREMEZCLA BROWNIE

INGREDIENTES	%	Oz
Premezcla Brownie	100	48
Agua	19	9
Aceite	10	5
Huevo	8	4

PROCEDIMIENTO

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en el tazón de la batidora, Premezcla, huevos, agua y aceite.
- 3 Mezclar por 30 segundos en velocidad baja para incorporar.
- 4 Realizar una breve limpieza del tazón con espátula.
- 5 Cambiar a segunda velocidad y mezclar por 2 minutos.
- 6 Engrasar y colocar papel parafinado a media bandeja pañadera (31 cm. largo * 21 cm. ancho).
- 7 Precalentar el horno a temperatura de 180°C (356°F).
- 8 Hornear a temperatura de 170°C (338°F) de 18 a 20 minutos aproximadamente.

TOPPING O CUBIERTA

COBERTURA	%	Oz
Crema Topping	100	8
Chocolate Cobertura	75	6

PROCEDIMIENTO

- 1 Triturar el chocolate cobertura en pequeños trozos.
- 2 Colocar el chocolate en un bowl para microondas.
- 3 Agregarle la crema topping y llevar al microondas.
- 4 Fundir el chocolate en intervalos de 30 segundos, sin dejar de mover con una espátula.
- 5 Aplicar esta preparación al brownie de chocolate como decoración.

BANDEJA A UTILIZAR:

Medidas (30 cm. de ancho * 42 cm. de largo).

RENDIMIENTO:

20 Unidades de (7.5 cm. de ancho * 8 cm. de largo) cada unidad.

SERVICIO AL CLIENTE TELÉFONO: 2277-1616
servicioalclienteharinas@somoscmi.com