

BROWNIES

Préparation pour entremets cacaotés

Nature ou aux noix de pécan, ce dessert au coeur fondant constitue un incontournable pour les amoureux de la saveur chocolat.



Réf. 10590.05
carton de 4 x 2,5 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel - Suggestion de présentation.



CONSEIL DE MISE EN OEUVRE :

COMPLET Brownies	1 000 g
Lait	400 g
Huile	170 g
Noix ou fruits secs	150 g

Mélanger tous les ingrédients (sauf les noix ou les fruits secs) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille à moyenne vitesse pendant 2 min. Rajouter les noix ou les fruits secs et mélanger pendant 2 min à petite vitesse. Remplir un moule rectangulaire (40 x 60 cm) garni d'une feuille de papier cuisson.

Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.

Le produit peut se congeler cru.



COMPLET

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr
document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques