



Linea preparati per pasticceria
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE



American brownies

AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE	g 2.000
Uova	g 450
Acqua	g 240
Burro fuso a bassa temperatura	g 800

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 min. circa a media velocità. Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca) e depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno. Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.