

PREMEZCLA BROWNIE



PREPARACIÓN

Recomendado para elaborar Brownie

1. Se recomienda utilizar el accesorio paleta para mezclar
2. Incorporar al bowl la PREMEZCLA BROWNIE y agregar los huevos, aceite y agua.
3. Mezclar por 1 minuto a velocidad baja
4. Batir por 8 minutos a velocidad alta o hasta la homogenización de la mezcla.
5. Preparar moldes
6. Verter en molde con una manga o espátula la cantidad que requiera, llenando hasta la mitad de la capacidad del molde
7. Hornear entre 30 a 45 minutos a 195 °C aproximadamente, dependiendo del tipo de molde.
8. Enfriar y desmoldar

Elaboración de Brownie con huevo fresco.

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 KG	PREPARACIÓN 10 KG	PREPARACIÓN 25 KG
Premezcla BROWNIE	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo	350 g (7 huevos aprox)	3.5 kg (70 huevos aprox)	8.75 kg (175 huevos aprox)
Aceite	300 g	3 kg	7.5 L
Agua	200 cc	2 L	5.0 L

Elaboración de Brownie con huevo polvo

INGREDIENTES	PREPARACIÓN 1 kg	PREPARACIÓN 10 KG	PREPARACIÓN 25 kg
Premezcla BROWNIE	1 kg	10 kg	25 kg
Huevo polvo	85 gr	0.850 kg	2.2 kg
Aceite	300 cc	3.0 L	7.5 L
Agua	480 cc	4.8 L	12.0 L