

Brownie mix – bezlepkový

Brownies tak, ako ich milujeme – s veľmi intenzívnou a príjemnou kakaovou chuťou.



Pracovné výhody:

- Univerzálne a všestranné možnosti spracovania
- Optimálna konzistencia cesta
- Jednoduchá a spoľahlivá výroba

Kvalitatívne výhody:

- Vláčny korpus typické pre brownies
- Tmavá a intenzívna farba
- Dlhotrvejúca čerstvosť
- Silná čokoládová chuť



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

August 2015

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
Brownie mix – bezlepkový	1500,000
Vajcia	112,000
Olej jedlý	240,000
Voda pitná	285,000
Vlašské orechy	200,000

Odporúčený technologický postup:

Hmota: suroviny okrem vlašských orechov zmiešať a šľahať pri strednej rýchlosti cca. 3 min. Primiešať orechy a dávkovať do formy vyloženej pečným papierom 60 x 20 cm.

Pečenie: pri 180 °C, 35 - 40 minút (podľa typu pece).

Technologický postup: cca. 1 min. pred dopečením posypať strúhanou čokoládou. Nechať vychladnúť a krájať so suchým studeným pílkovým nožom na kúsky rozmerov 8 x 3 cm.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk



IREKS