

Puratos Base Brownies

*Préparation
pour brownies moelleux
au bon goût de chocolat fondant*



Base Brownies

*Des brownies moelleux
au bon goût de chocolat
fondant*



Avantages

- Simple à remettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet d'obtenir un produit fini et riche au bon goût de chocolat
- Texture moelleuse
- Un produit gourmand, facile à emporter

Mode d'emploi

Puratos Base Brownies

1000 g

Œufs 450 g
Chocolat de couverture 200 g
Beurre ou matière grasse 450 g
Cerneaux de noix ou noix de pécan (facultatif) 180 g
Faire fondre le chocolat et y incorporer la matière grasse.
Mélanger la base brownies et les œufs à vitesse lente.
Ajouter le chocolat/matière grasse fondus.
Battre à vitesse rapide pendant 3 min.
Entremêler les noix.
Cuire à 175°C pendant 20 min environ.

Conservation

A conserver 9 mois dans un endroit frais et sec
(température inférieure à 20°C de préférence)
Bien refermer le sac après utilisation

Conditionnement

Sac de 5 kg



Recette :

Snack brownies cacahuètes au caramel

BROWNIES

en g

Puratos Base Brownies 250
Œufs entiers 112
Belcolade Noir Sélection 55% 50
Beurre 112
Belcolade Mini Gouttes Chocolat Noir 50% 90

Mélanger la Base Brownies et les œufs. Incorporer le mélange chocolat et beurre fondu au batteur à grande vitesse pendant 3 min puis ajouter les gouttes. Cuire dans des cercles oblongs individuels remplis à moitié pendant 12 min à 170°C.

CARAMEL

en g

Eau 90
Sucre 105
Glucose 75
Crème 400
Beurre 125
Vanille Gousses PatisFrance 1 unité
Fleur de sel 3
Cacahuètes 40

Faire cuire le glucose, le sucre et l'eau à 180°C puis décuire avec la crème chaude infusée à la vanille. A 40°C, mixer avec le beurre et le sel. Ajouter les cacahuètes préalablement torréfiées.

MONTAGE ET FINITIONS

Remplir de caramel les cercles sur les brownies. Faire refroidir et démouler. Poser sur les snacks, des plaquettes de chocolat réalisées avec du Belcolade Noir Sélection 55% et des feuilles structures motif "crocodile" PatisFrance (ref : 4006426).

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé) - Œufs - Soja - Lait et dérivés - Arachides.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation