Brownie Durable

Quantité : 30 pièces
Moule Stones Silikomart

Brownies

INGRÉDIENTS	EN GR
Eau	250
Substitut de Blanc d'Œuf Yumgo Blanc	**20**
Belcolade Origins Noir Pérou 64% Cacao Trace	**255**
Huile de Pépin de Raisin	150
Puratos Matière Grasse Mimetic Essentiel	**190**
Boisson Végétale d'Amande	160
Trimoline	100
Cassonade	300
Fleur de Sel	2
Noisette Poudre PatisFrance	**200**
Farine Pâtissière T55	**180**
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	**45**
Total	1852

MODE D'EMPLOI

Mixer les 2 premiers ingrédients.
Réserver.
Fondre le chocolat à 40°C avec les matières grasses.
Dans une cuve de batteur, mélanger à la feuille le Yumgo préalablement hydraté avec le restant des ingrédients.
Mélanger à la feuille et ajouter le mélange chocolat/matières grasses.

Pocher 60 g par moule. Cuire pendant 18 min à 185°C.

puratos
Food Innovation for Good

Nutolade PB (12 g/ pce)

Puratos Fourrage Nutolade Plant-Based	**360**

Utiliser en l'état.

Nougatine noisette/grué

Boisson Amande	25
Sucre	35
Sucre Muscovado	30
Pectine X58	1.5
Sirop de Glucose	**25**
Puratos Matière Grasse Mimetic Anhydre	**32**
Vanille Gousse PatisFrance	**½**
Noisettes hachées PatisFrance	**43**
Grué de Cacao	43
Total	234.5

Cuire l'ensemble à 115°C à l'exception des deux derniers ingrédients.

Ajouter-les une fois la température atteinte.

Etaler finement entre 2 silpats.

Cuire pendant environ 7 minutes à 185°C.

Détailler des anneaux de 60 mm ajourés de 35 mm.

Montage et finitions :

- Pocher 12 g de **Nutolade** au centre du brownie.
- Déposer le disque de nougatine.

puratos
Food Innovation for Good