

BROWNIE

Mélange équilibré pour la fabrication de brownie



LES + DU PRODUIT

› Préparation pour réaliser des brownies fondants et riches en chocolat.

› Permet la réalisation de pâtisseries "au beurre" (d'après la recette préconisée).

› Idéal pour proposer une multitude de recettes en boutique (brownie aux noix de pécan, aux pépites de chocolat blanc, à la noix de coco, à l'orange, à la banane séchée...).

› Source de fibres.



ASTUCES

- Pensez à l'intégrer à votre offre snacking en le proposant comme dessert dans vos formules déjeuner.
- Pour un rendu encore plus qualitatif, saupoudrez de Moul-Bie Neige décor (10915).
- Variez les formats selon les moments de consommation (en grand format à partager ou en parts individuelles).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BROWNIE



1 000 g

Brownie



125 g

Eau



140 g

Œufs frais entiers



250 g

Beurre fondu



150 g

Pépites chocolat

Mise en œuvre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
Mélanger à l'aide de la feuille 2 min. en 1^{ère} vitesse.
Corner et mélanger de nouveau 2 min. en 1^{ère} vitesse.
Verser la pâte dans un moule préalablement chemisé (moule 35 x 25).
Laisser reposer minimum 15 min.



Four à sole : 25 min.

200°C (+/- 20°C)

Four ventilé : 20 min.

170°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Sucre - Farine de **blé** - Chocolat de couverture noir supérieur 9% (masse de cacao, sucre) - Cacao maigre en poudre - Sel.

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 672
Énergie (kcal)	396
Matières grasses (g)	5,7
dont acides gras saturés (g)	3,4
Glucides (g)	78,8
dont sucres (g)	58,3
dont amidon (g)	20,4
Fibres alimentaires (g)	4,5
Protéines (g)	5,0
Sel (g)	0,50



UNIS POUR LE
GOÛT