



HERFST BROWNIES

INGREDIËNTEN

Groep Recept bodem

Ingrediënt	KG
Bakels Spelt banketmix	1.000
Boter	0.320
ei	0.050
Totaal gewicht:	1.370

Groep Recept Brownies

Ingrediënt	KG
American Browniemix	0.750
ei	0.190
Water	0.155
Boter	0.075
Totaal gewicht:	1.170

METHODE

Werkwijze bodem:

Meng alle ingrediënten met een vlinder tot een deeg. Rol het deeg uit op 4mm.
Bekleed een bakplaat met het deeg.
Spuut vervolgens baantjes Bakels Millionairs



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Herfst



EINDPRODUCT

Brownies

Caramel over de plak.

(60x40 plaat is ca. 800 gram)

Werkwijze Brownies:

Maak de boter zacht. Meng alle ingrediënten met een vlindergarde 3 minuten in de 2de versnelling van de planeetmenger.

Vul de bakplaat met 2400 gram Browniebeslag.

Bakken: 55 minuten

Baktemperatuur: 170°C -150°C

Afwerken:

Brownies snijden 6x6 cm.

Doorhalen/afstrijken: Bakels Hazelnoottruffel

of Bakels Chockex Puur.

Of afpoederen met cacaopoeder.

Afwerken met gekaramelliseerde hazelnoot.