

### Dosis de aplicación

- 150 g/Kg Batido

### Rendimiento / 400g

- 2,7 kg mezcla

### Uso

- Elaboración de Brownies.

### Beneficios

- Aporta alta consistencia de batido, sabor y color de cacao natural, sin colorantes ni saborizantes artificiales, sabor, textura y humedad característica.



### INGREDIENTES

### gr/Kg de harina

### Sachet 400g

• Harina de trigo	140	380
• <b>Brownie concentrado</b>	<b>150</b>	<b>400</b>
• Azúcar	260	700
• Agua	150	400
• Huevos	100	270
• Aceite vegetal	200	530

### Total

**1000**

**2680**

### Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes en batidora a baja velocidad.
2. Batir en velocidad media hasta lograr homogenizar la mezcla (4 min aprox).
3. Porcionar en moldes según peso y formato a elaborar.
4. Hornear 180-190°C aprox. Según tipo de horno y temperatura habitual de horneado.
5. Tiempo de horneado aprox. 30 - 40 min. Ajustar hasta alcanzar sequedad en el centro del producto.
6. Enfriar y desmoldar.