

Brownie-Mix

Gluten Free



Brownie-Mix Gluten Free

Brownies tak, jak je, milujeme

Výhody při zpracování:

- univerzální (všestranné) možnosti zpracování
- optimální konzistence těsta
- jednoduchá a spolehlivá výroba

Kvalitativní výhody:

- velmi vláčný korpus typický pro brownies
- velmi tmavá a intenzivní barva korpusu
- dlouhotrvající čerstvost

velmi intenzivní
a příjemná
kakaová chuť

BEZ lepku

Receptura:

Brownie-Mix Gluten Free	1000 g
Vejde čerstvá	75 g
Olej jedlý	160 g
Voda pitná	190 ml
Celková hmotnost	1425 g

Vlašské ořechy 150 g

Doba míchání:	2 – 3 min
Teplota pečení:	180 – 190 °C
Doba pečení:	20 – 25 min

Technologický postup:

Vymícháme všechny suroviny do hladka, nakonec přidáme vlašské ořechy. Poté hmotu rozetřeme na plech a dáme péct. Povrch můžeme potáhnout čokoládou a dozdobit kousky vlašských ořechů.



IREKS

IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz



BEZ lepku