

Brownie

ROGGEBLOEM 00 LUXE

RECEPTUUR

Roggebloem 00 Luxe.....	1.050 gram
Suiker.....	2.900 gram
Boter.....	1.800 gram
Eieren (heel).....	1.200 gram
Cacao.....	380 gram
Chocolade.....	380 gram

VULLING

Geroosterde noten (Cashewnoten).....	380 gram
---	----------

CANACHE

Chocolade.....	1.000 gram
Slagroom.....	1.000 gram

WERKWIJZE

- Alle grondstoffen bij elkaar voegen en rustig doormengen.
- Vulling doordraaien.
- Vetvrijpapier in de bakplaat plaatsen.
- 2 kg beslag per plaatje 60 x 20 cm.
- Netjes uitstrijken.
- Bakken op 200°C kap 190°C vloer.
- Baktijd 25 - 30 minuten.
- Na afkoeling even in de koeling en canache aanbrenge ca. 450 gram per plaatje.

TIP

Je kan ze zowel groot snijden als zijnde stukwerk item, maar ook kleine stukjes als zijnde high tea item.

