



CATEGORIA

Confeitaria, Dia das Mães



BROWNIE COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Brownie Bakels	1.000
Água	0.300
Chantilly Bakels	0.430
Leite Integral Gelado	1.000
Manga de Confeiteiro Bakels	-
Creme de Avelã com Cacau Bakels	0.200
Sorvete de Creme	-

Peso total: 2.930

MÉTODO

- Utilizando uma batedeira com batedor tipo raquete, adicionar a mistura BROWNIE BAKELS juntamente com a água e bater por 1 minuto em velocidade lenta. Homogeneizar a mistura raspando as laterais do recipiente com uma espátula e bater novamente por mais 2 minutos. Colocar a mistura em uma assadeira forrada com papel manteiga (a altura da mistura na assadeira deve ser aproximadamente de 3 centímetros) e levar fornear à 180°C por 18 minutos, aproximadamente. Depois de retirar do forno e deixar o brownie esfriar, cortar no formato de coração.

- Utilizando uma batedeira em velocidade baixa, colocar o leite gelado e adicionar a mistura para CHANTILLY BAKELS aos poucos. Após todo o produto ser incorporado, bater em velocidade máxima durante 4 minutos. Utilize a MANGA DE CONFEITEIRO BAKELS para finalização do chantilly nos brownies, sorvete de creme e o CREME DE AVELÃ COM CACAU BAKELS.