



CATEGORIA

Confeitaria



## BROWNIE GIANDUIA

### INGREDIENTES

#### Grupo Massa

Ingrediente	KG
Pré-mistura para Brownie Bakels	0.500
Água	0.150
Desmoldante 65 Bakels	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.650</b>

#### Grupo Recheio

Ingrediente	KG
Recheio Forneável Chocolate com Avelã Bakels	0.500
<b>Peso total:</b>	<b>0.500</b>

#### Grupo Decoração

Ingrediente	KG
Açúcar Gelado Bakels	-
Morangos	-
Ganache sabor Chocolate Meio Amargo Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-
<b>Peso total:</b>	<b>0.000</b>

## MÉTODO

Bater a mistura para brownie com água de acordo com instruções da embalagem. Colocar metade da massa na forma. Aplicar o recheio sabor chocolate com avelã e cobrir com o restante da massa. Assar em forno pré-aquecido à 160°C por 20 minutos. Deixar esfriar.

Derreter as ganaches em micro-ondas até temperatura de 45°C. Cobrir os morangos com as ganaches. Reservar.

Sobre o Brownie já frio, polvilhar açúcar gelado. Decorar com os morangos cobertos de ganache.