CATEGORIA

Confeitaria

OCASIÃO

Natal

BROWNIES DE NATAL

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Pré-mistura para Brownie Bakels	1.000
Água	0.300
Ganache sabor Chocolate com Avelã Bakels	0.200
Desmoldante 65 Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	-
Corante para Chocolate	-
Confeitos Coloridos	-
Piping Bag Bakels	-

Peso total: 1.500

MÉTODO

- Bater a Mistura para Brownie com água de acordo com instruções da embalagem
- Acrescentar Ganache Chocolate com Avelã e misturar até ficar homogêneo
- Colocar a massa em forma untada com Desmoldante 65
- Assar em forno pré-aquecido à 160°C por 20 minutos
- Após esfriar, cortar em triângulos
- Derreter a Ganache Chocolate Branco
- Tingir com corante para chocolate até atingir a cor desejada
- Colocar em manga de confeiteiro e decorar os triângulos
- Aplicar confeitos coloridos