



TEGRAL BELGIAN CHOCOLATE BASIS BROWNIE

COMPOSITIE

Recept voor 60 stuks

1. Grondstoffen

Tip: Mocht het beslag niet voldoende vloeien, kunt u deze met een klein percentage zonnebloemolie verdunnen.

INGREDIËNTEN

Grondstoffen	g
Tegral Satin Belgian Chocolate Cake	800
Heelei	450
Olie	200
Aristo Primeur Cake	450
Belcolade Selection Noir CT C501/J	200
Cacao-Trace	

WERKWIJZE

- **Mengen:** Meng de Tegral Satin Belgian Chocolate Cake met heelei en olie op lage snelheid gedurende 1 minuut met een vlindergarde. Voeg hierna de Aristo Primeur Cake en Belcolade Selection Noir CT C501/J toe (bij voorkeur op 30°C) en meng opnieuw 1 minuut op stand 1. Klop het daarna 3 minuten op de hoogste stand.
- **Verwerking:** Spuit alles op bakpapier in een frame van 60x20.
- **Afbakken:** 180°C gedurende 30 minuten.
- **Snijden:** Snij de brownie in vierkante stukjes van 5x5 cm. Het is aan te raden de brownie cake eerst minimaal 4 uur in te vriezen. Zo kunt u deze later in mooie, strakke stukken snijden.