

Брауни Концентрат

Артикул: 2884

Упаковка: 25 кг бумажный мешок



Преимущества продукта:

- Простое и рациональное приготовление;
- Красивый и тёмный окрас;
- Превосходный вкус благодаря интенсивной шоколадной нотке;
- Очень сочный и нежный;
- Хорошее хранение в свежем виде;
- Возможность создавать собственные рецепты;
- Низкая дозировка.

Дозировка: согласно рецепту бакальдрин

Торт «Шоколадный мусс» с клубничной сердцевинкой

4 торта Ø 18 см или 2 торта Ø 26 см

Брауни масса

0,225 кг	Брауни Концентрат (2884)
0,225 кг	Пшеничная мука
0,450 кг	Сахар
0,330 кг	Растительное масло
0,270 кг	Пастеризованное яйцо
<u>0,180 кг</u>	<u>Вода</u>
<u>1,680 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Время замеса:	2 минуты
Порция:	0,350 кг
Температура печи: Время	170 - 180 °C
выпечки: Шибер:	20 - 25 минут закрытый



Шоколадный мусс

0,800 кг	Сливки (36%)
0,250 кг	Пастеризованное яйцо
0,200 кг	Тёмный кувертюр (45 °C)
0,150 кг	Заниссимо Шоколадный (2894)
0,050 кг	Сахар
<u>0,100 кг</u>	<u>Вода (60 °C)</u>
<u>1,550 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Клубничная сердцевина

0,200 кг	Клубника (пюре)
<u>0,120 кг</u>	<u>Заниссимо Клубничный (2893)</u>
<u>0,320 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Клубничные сливки

0,500 кг	Сливки (36%)
0,150 кг	Вода
<u>0,125 кг</u>	<u>Заниссимо Клубничный (2893)</u>
<u>0,775 кг</u>	<u>Всего массы</u>

Приготовление:

Приготовление основания Брауни:

Все компоненты перемешать на средней скорости 2 минуты. Равномерно распределить массу в форме для торта.

Выпекать при 170 - 180 °С с закрытым шибером 20 - 25 минут.

Приготовление шоколадного мусса:

Охлажденные несладкие сливки слегка взбить. Взбить пастеризованное яйцо и сахар.

Заниссимо Шоколадный (2894) хорошо перемешать с горячей водой (60 °С). Добавить жидкий кувертюр и перемешать до образования однородной консистенции. Осторожно подмешать взбитые яйца. Затем аккуратно добавить сливки, периодически помешивая.

Приготовление клубничной сердцевины:

Приготовить пюре из клубники и смешать с **Заниссимо Клубничный** (2893) до образования однородной массы.

Приготовление клубничных сливок:

Охлажденные несладкие сливки слегка взбить. Хорошо перемешать **Заниссимо Клубничный** (2893) с водой. Аккуратно добавить сливки, периодически помешивая.

Приготовление торта «Шоколадный мусс»:

Проложите целлофановой пищевой пленкой кольцо для выпечки торта. Удалите верхний слой с основания Брауни и разрежьте горизонтально на 2 равных пласта. Нижний пласт положите в форму для торта, нанесите клубничные сливки по краю основания с помощью кондитерского мешка. Далее, образованную пустую середину заполнить приготовленной клубничной начинкой. Затем нанести шоколадный мусс, накрыть вторым пластом и ненадолго поставить в морозилку. Освободить от формы для выпечки, удалить пищевую плёнку и смазать торт шоколадным муссом, нанося его густыми и небрежными мазками, затем заморозить. Перед подачей украсить поверхность торта шоколадной стружкой и посыпать какао.

Клубничный брауни «Альпенхоф»

Форма 60 x 40 см



Масса:

0,425 кг Брауни Концентрат (2884)
0,375 кг Мука
0,700 кг Сахар
0,300 кг Вода
0,450 кг Яйцо
0,550 кг Растительное масло
2,800 кг Всего массы

Кокосовая начинка:

0,500 кг Кокосовая начинка «Флориани» (2901)
0,250 кг Йогурт
0,200 кг Вода
0,950 кг Всего массы
После замеса дать настояться 20 минут.

Время замеса:
170 – 180 °С

2 - 3 минуты
Температура печи: 170 – 180 °С
Время выпечки:
30 – 35 минут

Клубничный крем:

1,500 кг Сметана (15%)
0,450 кг Заниссимо Клубничный (2893)
0,450 кг Вода
2,400 кг Всего массы

Клубничный соус:

0,500 кг Клубника (пюрированная)
0,150 кг Заниссимо Клубничный (2893)
0,650 кг Всего массы

Клубнику пюрировать и перемешать с
Заниссимо Клубничным (2893) до
образования однородной массы.

Способ приготовления массы для основания:

Перемешать все ингредиенты на средней скорости в течении 2 – 3 минут. Массу распределить по слегка смазанной маслом форме. На поверхность нанести кокосовую начинку (решёткой), используя кондитерский мешок. Выпекать при температуре 170 – 180 °С.

Приготовление клубничного крема:

Сметану взбивать 4 - 6 минут. **Заниссимо Клубничный** (2893) и воду хорошо размешать, добавить сметану и окончательно перемешать.

Приготовление клубничного брауни:

Бисквитное основание остудить, затем по поверхности равномерно распределить клубничный крем. На крем нанести клубничный соус в виде полосок, придавая мраморный вид тонкой палочкой и заморозить. Подогреть 0,200 кг **Фрутитгеля Нейтрального** (1463) с 0,150 кг воды, дать остыть и желировать поверхность.

Брауни

1 противень 60 x 40 см



Масса:

0,500 кг **Брауни Концентрат (2884)**
0,500 кг Пшеничная мука
0,950 кг Сахар
0,550 кг Вода
0,350 кг Яйцо
0,750 кг Растительное масло
0,500 кг Тёртый грецкий орех
4,150 кг Всего массы

Время замеса: 2 – 4 минуты
Температура печи: 180 – 190 °С
Время выпечки: 25 – 35 минут

Способ приготовления:

Все вышеуказанные компоненты перемешать на средней скорости 2 – 4 минуты. Массу распределить по противню (60 x 40 см). Поверхность посыпать крупно натёртым грецким орехом.

Выпекать с открытым шибером при средней температуре!

Совет: Для более интенсивного шоколадного вкуса добавить в массу 0,300 кг растопленного кувертюра.

Шоколадный фондан



Масса:

0,250 кг	Брауни Концентрат (2884)
0,250 кг	Пшеничная мука
0,500 кг	Сахар
0,250 кг	Вода
0,200 кг	Яйцо
0,375 кг	Растительное масло
<u>0,200 кг</u>	Горький шоколад (растопленный)
<u>2,025 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	2 – 3 минуты
Порция:	0,070 – 0,100 кг
Температура печи:	180 – 190 °С
Время выпечки:	8 – 15 минут

Способ приготовления:

Растопить шоколад с растительным маслом.

Размешать сахар и яйцо, доавить **Брауни Концентрат (2884)**, затем добавить шоколадно - масляную массу и хорошо перемешать 2 - 3 минуты.

Силиконовую или глиняную форму \varnothing 6 см заполнить массой и выпекать с закрытым шибером при температуре 180 - 190 °С примерно 8 – 15 минут.

Внимание: шоколад должен быть жидким. Подаётся в горячем виде!

Перед подачей можно посыпать какао или **Свити (2230)**.

Совет: идеально подходит с шариком мороженого и ягодами.

Маффин шоколадный

Масса:

0,500 кг **Брауни Концентрат** (2884)
0,500 кг Пшеничная мука
1,000 кг Сахар
0,550 кг Вода
0,350 кг Яйцо
0,750 кг Растительное масло
3,650 kg Всего массы



Время замеса: 2 – 4 минуты
Температура печи: 200 °С
Время выпечки: 20 – 25 минут

Способ приготовления:

Все вышеуказанные компоненты хорошо перемешать вручную.

Добавить тёртый грецкий орех и перемешать на средней скорости 2 - 4 минуты. Массу распределить по формочкам для маффинов. Поверхность посыпать тёртым грецким орехом.

Выпекать с открытым шибером при средней температуре!