

Tegral Brownie

Sütő- és cukrászipari keverék, brownie készítéséhez



Tegral Brownie

Sütő- és cukrászipari keverék, brownie készítéséhez



Palmer Hotel Chicago 1892



Colombo szelet



Brownie torta-túrókrémmel



Pisztácia-Brownie



KISZERELÉS:
15 kg / zsák

A Brownie története:

A Palmer Hotel Cukrászata, egy különleges süteménnyel nevezett be arra a versenyre, amelyet Amerika felfedezésének 400-ik évfordulója alkalmából rendeztek, 1892-ben Chicagóban.

A cukrászok, az általuk durva kakaó őrleménnyel ízesített piskótamasszát sütőpor nélkül készítették, csokoládé és mogyoró darabokkal dúsították, majd a tetejét karamell mázzal fedték le.

A süteményt, amely osztatlan sikert aratott, eredetileg Colombo néven nevezték a versenyre, de a zsűri által kiállított oklevélre, eddig ismeretlen ok miatt a Brownie név került.

✓ Előnyök a felhasználó számára

- Kényelem és higiénia a felhasználás során
- Könnyű és egyszerű termékgyártás
- Ellenőrzött, minőségi összetevők
- Időmegtakarítás, mivel kevesebb összetevőt kell kimérni
- Kevesebb raktárhely a tárolás során
- Sokféle termék készíthető belőle
- A késztermék fogyasztói trendet elégíti ki

✓ Előnyök a fogyasztó számára

- Gazdag csokoládés íz és karamellás textúra
- Valódi minőség
- Kulináris élmény

Összetétel: cukor, búzaliszt, zsírszegény kakaópor, növényi olaj (repce), só, tojásfehérjepor, aroma, emulgeálószer (zsírsavak mono- és digliceridjeinek tejsav-észterei, zsírsavak mono- és digliceridjei), antioxidáns (tokoferolban gazdag kivonat)



Felhasználás / Recept ajánlat:

Brownie massa

Tegral Brownie*	1 000 g
Tojás (egész)	200 g
Étolaj	185 g
Étesokoládé (B Dark C501J Ét)*	100 g
Víz	45-60 g

Gyümölcstöltelék

Topfil Meggy* (gyümölcstöltelék)

Kenőanyag

Spraylix* (leragadásgátló)

*Puratos termék

Brownie massa:

„Csokolaj”: Olvasszuk fel az étesokoládét és keverjük hozzá az étolajat.

Lassú sebességen keverjük össze a Tegral Brownie keveréket a tojással és a vízzel, majd fokozatosan adjuk hozzá a „Csokolajat”.

Öntsük az elkészült masszát, Spraylix leragadásgátlóval kifűjt keretbe vagy formába. Nyomjunk a Topfil Meggy gyümölcstölteléket, nyomózsák segítségével, kis halmokban a massa tetejére. Süssük 170°C-on kb. 20 percig.

Amikor kihűlt, szeleteljük.

Meggyes-Brownie



Puratos Zrt. 1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary

Tel.: +36 1 881 6800
email: office@puratos.hu

Fax: +36 1 206 4111
www.puratos.hu

Fióktelepek: 1117 Budapest, Galvani út 6.
7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

Tel.: (+36 1) 881 6800
Tel.: (+36 82) 526 818
Tel.: (+36 42) 460 803
Tel.: (+36 62) 431 940
Tel.: (+36 88) 458 858

Fax: (+36 1) 206 4111
Fax: (+36 82) 526 819
Fax: (+36 42) 460 763
Fax: (+36 62) 439 133
Fax: (+36 88) 458 859