



Glutensiz Brownie

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE ve LUBECA MILK INTENSE %37 ile çalışılmış



Kek hamuru:

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Sıvı yağ	0,160 kg
Su	0,190 l
Toplam ağırlık	1,350 kg

Karıştırma süresi:

3 dakika

Fırın sıcaklığı:

170 – 180 °C

Pişirme süresi:

yaklaşık 25 dakika

Uygulama:

Tüm malzemeler birlikte karıştırılır ve 800 gramlık baklava tepsilerine dökülüp pişirilir.

Krema dolgu:

Süt	0,500 l
Tereyağı	0,300 kg
Yumurta sarısı	0,100 kg
LUBECA MILK INTENSE %37	0,400 kg
MELLA WHIP	0,150 l
Toplam ağırlık	1,450 kg

Uygulama:

Süt, tereyağı kaynatılır, ardından kaynatılmış karışımın içerisine LUBECA MILK INTENSE %37 ve yumurta sarısı ilave edilerek yaklaşık 15 dakika blender ile karıştırılır. Karışım bir gün +4°C bekletildikten sonra MELLA WHIP ilave edilerek çırpılır. Kek ortadan İki eşit parçaya



REÇETE SERVİSİ



kesilir. İlk katın üzerine krema sürülür ve vişne parçacıkları koyulur. Üzerine ikinci kat kek koyulur ve krema ile kapatılır. En üst kattaki kremanın üzerine kekten kalan parçalar iri elekten elenerek dekor yapılır.