

## Epic Brownie Omega 3

MELLA AMERICAN STYLE BROWNIE MİKSİ, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ile çalışılmış



MELLA AMERICAN STYLE BROWNIE MİKSİ	1,000 kg
Yumurta	0,400 kg
Ayçiçek yağı	0,400 l
Su	0,200 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>2,000 kg</b>

Karıştırma süresi: 5 - 6 dakika, orta devirde

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 35 dakika

### Omega limon dolgu:

LUBECA WEISSE SCHOKO %29	1,000 kg
MELLA MAESTRO	0,850 kg
GOLDEN DOLGU KREMA LİMON	0,400 kg
Tereyağı	0,210 kg
Omega 3	0,020 cl
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>2,480 kg</b>

Uygulama:

MELLA MAESTRO 90 °C ısıtıldıktan sonra LUBECA WEISSE SCHOKO %29, tereyağı ve GOLDEN DOLGU KREMA LİMON ilave edilerek homojen bir yapı oluşana dek karıştırılır. 4 – 6 saat +4°C'de dinlendirildikten sonra uygulama için orta devirde çırpılır. Son olarak Omega yağı ilave edilerek kullanıma hazır hale getirilir. Hazırlanan ganaj görseldeki şekilde ürüne uygulanır.