



## Karamell-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 36

### Brownie-Masse

..... 3,125 kg	<b>Brownie-Mix</b>
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Sahne, flüssig
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Erdnüsse, gesalzen
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

### Dekor

..... 0,600 kg	<b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b> , aufgelöst
..... 0,100 kg	<b>Topping Karamell</b>
..... 0,200 kg	Erdnüsse, gesalzen, gehackt

### Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Schokobella aufstreichen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

# Schoko-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 36



## Brownie-Masse

..... 3,125 kg	<b>Brownie-Mix</b>
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Sahne, flüssig
..... 0,250 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

## Dekor

..... 0,600 kg	<b>Schokobella Vollmilch</b> , aufgelöst
..... 0,150 kg	<b>Schokobella Feinherb</b> , aufgelöst

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Schokobella Vollmilch aufstreichen.
- ▶ Mit Schokobella Feinherb überspinnen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

# Pistazien-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 88



## Brownie-Masse

..... 2,500 kg	<b>Brownie-Mix</b>
..... 0,400 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Sahne, flüssig
..... 0,200 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

## Pistazien-Creme

..... 0,800 kg	<b>Schokobella Pistazie</b>
..... 0,200 kg	Butter

- ▶ Aufschlagen.

## Dekor

..... 0,600 kg	<b>Schokobella Feinherb</b> , aufgelöst
----------------	---

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Pistazien-Creme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten



07/2024 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Martin Braun KG

Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.de  
shop.martinbraun.de

## Beratung

Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

## Bestellung

Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

Nr. 717