



Brownierulla

TARVIKKEET

30 kpl brownierullia (á 55 g)

1 000 g Brownie-massa
500 g Marsipaani
150 g Vanilla Glossy Icing

1. Brownie-massa

500 g Dawn Kakkupohja-mix suklaa
190 g Kananmuna
150 g Rypsiöljy
150 g Vähäsuolainen voi
115 g Vesi
225 g Maitosuklaanappi
100 g Tärkkelyssiirappi
7 g Suola

2. Marsipaani

500 g Marsipaani
10-20 g Pasta Appelsiini tai
Pasta Sitruuna

TYÖOHJEET

1. Browniemassa

Sulata voi ja suklaanappi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapvatkaimella keskinopeudella. Täytä puolet silikonivuoista brownie-massalla.

2. Marsipaani

Sekoita aineksia 3-4 minuutin ajan. Muotoile marsipaanista silikonivuoikien pituisia tankoja.

Kokoaminen

1. Kaada puolet brownie-massasta silikonivuoikiin.
2. Laita marsipaanitanko jokaiseen vuokaan brownie-massan päälle.
3. Lisää toinen kerros brownie-massaa päälle.
4. Paista n. 160 °C (kiertoilmauunissa n. 150 °C) n. 20-25 minuuttia.
5. Anna jäähtyä. Valmista sillä välin koristemassa (esim. sekoitus Dawnin Vanilla Glossy Icingia ja esim. Colorgeelejä / elintarvikeväriä).
6. Koristele brownierullat mallikuvan tapaan.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950478	Vanilla Glossy Icing	6 kg
562951	Dawn Kakkupohja-mix suklaa	12,5 kg
950497	Pasta Appelsiini	1 kg
950503	Pasta Sitruuna	1 kg