



Jouluinen Brownierulla

TARVIKKEET

30 kpl Brownierullia (ä 55 g)

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

1. Brownie-massa

500 g Dawn Kakkupohja-mix suklaa
175 g Munamassa
75 g Rypsiöljy
75 g Vähäsuolainen voi
110 g Vesi
100 g Maitosuklaanappi
50 g Tärkkelyssiirappi
5 g Suola

2. Marsipaani

500 g Mantelimassa
10-20 g Pasta Appelsiini

TYÖOHJEET

1. Brownie-massa

Sulata voi ja suklaanappi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapvatkaimella keskinopeudella.

2. Marsipaani

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

Kokoaminen

1. Kaada puolet brownie-massasta silikonivuokiin.
2. Laita marsipaanitanko jokaiseen vuokaan brownie-massan päälle.
3. Lisää toinen kerros brownie-massaa päälle.
4. Paista n. 160 °C (kiertoilmaunissa n. 150 °C) n. 20-25 minuuttia.
5. Anna jäähtyä ja jäädytä silikonimuoteissa.
6. Koristele Brownierullat Colorgel Vihreällä tai Vaaleanvihreällä värjätyllä Vanilla Glossy Icingilla.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950478	Vanilla Glossy Icing ERIKSEEN TILATTAVA TUOTE	6 kg
562951	Dawn Kakkupohja-mix suklaa	12,5 kg
621007	Maitosuklaanappi	10 kg
562821	Mantelimassa 50/50	6 x 2,5 kg
950497	Pasta Appelsiini	1 kg
T023128	Colorgel Vihreä	100 g
T023132	Colorgel Vaaleanvihreä	100 g
T486630	Silikonimatto Pavoflex Maton koko 600 x 400 mm ERIKSEEN TILATTAVA TUOTE	20 muuttia