



Spicy Mini Brownies

TARVIKKEET

50 kpl brownieita (á 85 g)

1 000 g Brownie-massa
1155 g Tasmanian pippuri-suklaamousse
1300 g Glaseeraus
55 g Isomaltoosikoriste

1. Brownie-massa

500 g D Cake Base Chocolate
175 g Munamassa
75 g Rypsiöljy
75 g Vähäsuolainen voi
110 g Vesi
100 g Maitosuklaanappi
50 g Tärkkelyssiirappi
5 g Suola

2. Tasmanian pippuri-suklaamousse

250 g Cabo Blanco valkosuklaa
250 g Vispikerma UHT, laktoositon nestemäisenä
5 g Rosépippurirouhe
150 g Hyydykejauhe, neutraali
500 g Vispikerma UHT, laktoositon vahdotettuna

3. Glaseeraus

200 g Belnap 100, neutraali
300 g Vesi
800 g DecorGel Suklaa

4. Isomaltoosikoriste

50 g Isomaltoosi
5 g Rosépippurirouhe

TYÖOHJEET

1. Brownie-massa

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

2. Tasmanian pippuri-suklaamousse

Keitä nestemäinen vispikerma (250 g) ja rosépippurirouhe yhdessä ja siivilöi seos. Pidä huoli, että kermaa on jäljellä myös siivilöimisen jälkeen oikea määrä eli 250 g (lisää tarvittaessa). Sulata sekaan valkoinen suklaa. Lisää hyydykejauhe ja sekoita hyvin. Yhdistä kermavaahdon (500 g) kanssa.

3. Glaseeraus

Keitä Belnap ja vesi. Lisää Decorgeli. Sekoita tasaiseksi glasyyriksi.

4. Isomaltoosikoriste

Ripottele isomaltoosi ja pippurirouhe silikonimatolle. Laita toinen silikonimatto päälle ja paista 200°C:ssa 10-12 minuuttia. Leikkaa sopivan kokoisiksi koristeiksi.

Kokoaminen

1. Kaada brownie-massa silikonivuokiin.
2. Paista n. 160 °C (kiertoilmaunissa n. 150 °C) n. 20-25 minuuttia.
3. Anna jäähtyä ja jäädytä silikonimuoteissa.
4. Pursota moussea suoralla tyllalla (nro 10) spiraalina brownie-pohjien päälle. Jäähdytä pakkasessa.
5. Kaada glaseeraus leivosten päälle ritilän päällä.
6. Koristele.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKAUS
562951	D Cake Base Chocolate	12,5 kg
950480	Cabo Blanco valkosuklaanappi	5 kg
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	12 x 1 l
950420	Hyydykejauhe Fond Neutraali	2 x 2,5 kg
950474	Belnap 100 Neutraali Hyytelöliuos	14 kg
950477	DecorGel Suklaa	3 kg
950531	Isomaltoosi	5 x 1 kg