



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

BROWNIES DE CORAZÓN

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
<u>Premezcla American Brownie</u>	0.800
Agua	0.200
Huevos	0.010
Aceite	0.080
Peso total:	1.090

Grupo 2

Ingrediente	KG
<u>Relleno Frutal de Frambuesas</u>	0.100
Manteca Vegetal	0.191
Azúcar en polvo	0.300
Sal	0.005
Peso total:	0.596

Grupo 3

Ingrediente	KG
Trufa Oscura Bakels	0.150
Grageas	0.050
Peso total:	0.200

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Incorporar los ingredientes del Grupo 1 en un bowl y batir con ayuda de una paleta por 4 minutos.
2. Verter la mezcla en una bandeja de brownie de 32cm por 22cm engrasada y con papel manteca.
3. Hornear a 170°C por 55 minutos. Dejar enfriar antes de decorar y rellenar.
4. Suavizar la manteca fría en el bowl de la batidora hasta obtener consistencia de pomada.
5. Agregar el Relleno Frutal de Frambuesas y batir hasta que se integre.
6. Finalmente, agregar el azúcar en polvo y la sal hasta obtener una crema lisa.
7. Con un cortador pequeño en forma de corazón, cortar el brownie y emparejar cada 2 porciones.
8. Rellenar cada pieza como si se tratase de un alfajor.
9. Derretir trufa oscura y glasear la superficie de cada brownie. Añadir grageas al gusto.