



IRCA BROWNIES CHOC

PRÉPARATION POUR BROWNIES ET MUFFINS AU CHOCOLAT



les + produits :

- IRCA BROWNIES CHOC permet la réalisation rapide de vos desserts.
- Applications multiples pour des réalisations moelleuses au chocolat.
- Goût intense et texture moelleuse.

Ref. 5996





Idées recettes :

BROWNIES

IRCA BROWNIES CHOC	1000 g
Eau froide	250 g
Beurre fondu DISGROUP	300 g
Noix DISGROUP	200 g
Pépita noire irca	200 g

Mélanger l'IRCA BROWNIES CHOC avec l'eau au batteur mélangeur pendant 2 à 3 minutes puis ajouter le beurre. Ajouter les noix et les pépites de chocolat. Porter une attention toute particulière à la cuisson : 25 à 30 mn à 190°C pour une plaque 60x40 cm.



MUFFINS AU CHOCOLAT

IRCA BROWNIES CHOC	1000 g
Oeufs entiers	500 g
Huile végétale	450 g

Mélanger l'IRCA BROWNIES CHOC avec les autres ingrédients à la feuille au batteur mélangeur pendant 2 minutes à vitesse réduite. Déposer environ 60 g de pâte dans des moules et enfourner à 200°C pendant 15 mn.

Possibilité d'ajouter des pépites de chocolat.

Conseils d'utilisation :

- IRCA BROWNIES CHOC est idéal pour fabriquer un biscuit moelleux au chocolat pour vos bases de gâteaux individuels, de bûches ou encore d'entremets.

Retrouvez la préparation **IRCA BROWNIES CHOC** dans cette recette de nos conseillers techniques :

- La bûche Tonka



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr