



Мякушка

СБОРНИК  ТТК

< Состав тех. карты

Название

Брауни

Штрихкод

Категория

Кондитерка

Цех

Кухня

Выберите цех, чтобы печатать на него бегунки и правильно списывать ингредиенты с разных складов

Фотография



Процесс приготовления

1. Соединить мягкое сливочное масло и тёмный шоколад и растопить до однородности. Для этого можно использовать водяную баню, микроволновую печь или в сотейнике на очень малом огне.
2. Взбить яйца с сахаром.
3. Осторожно ввести шоколад с маслом.
4. Просеять какао и муку, добавить разрыхлитель.
5. Сделать французскую рубашку в будущих формах - смазать их холодным маслом или маргарином и сверху присыпать мукой. Излишки муки из формы стряхнуть.
6. Тесто аккуратно замесить лопаткой. Это даст возможность сберечь пузырьки воздуха.
7. Отсадить тесто кондитерским мешком в формы до 2/3 высоты.
8. Выпекать в предварительно разогретой до 170 гр. печи до готовности (главное не пересушить).
9. Полить изделие растопленным темным/ белым шоколадом, покрыть сверху гелем и украсить.

Время
приготовления

 мин

 сек

Состав

Основные составляющие тех. карты

Ингредиент	Метод приготовления	Брутто	Нетто
Шоколадные друпсы, г		9 г	9 г
Масло сливочное, г		8 г	8 г
Яйцо, г		14 г	14 г
Сахар, г		13 г	13 г
Какао, г		5 г	5 г
Разрыхлитель, г		0.3 г	0.3 г
Шоколадные плитки белые, г		4 г	4 г
Шоколадные плитки темные, г		7 г	7 г
Гель холодный, г		10 г	10 г

Модификаторы

Выход: 70.3 г