

无面筋布朗尼蛋糕预拌粉

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE



无面筋布朗尼蛋糕预拌粉

布朗尼蛋糕，就是我们爱的那款

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

Brownies, just as we love them

操作优势:

- 具备各种加工的可能性
- 最佳的面糊稳定性
- 加工简单可靠

非常细腻
怡人的
可可味

质量优势:

- 蛋糕的内芯组织非常滋润，标准的布朗尼蛋糕纹理
- 非常深且细腻的蛋糕内芯颜色
- 非常好的保鲜能力

配方:

无面筋布朗尼蛋糕预拌粉	1.000 公斤
整蛋	0.075 公斤
植物油	0.160 公斤
水	0.190 升
总重量	1.425 公斤
核桃仁 (可选)	0.150 公斤

搅拌时间: 2 - 3分钟
烘焙温度: 180 - 190° C
烘焙时间: 20 - 25分钟

操作说明:

将所有配料搅拌成光滑的面糊。若需要，可在搅拌快结束时加入核桃仁。将面糊平摊在烤盘上并烘焙。冷却后，用巧克力糖衣覆盖，如果需要，再用几块核桃仁装饰一下。

Processing advantages:

- versatile processing possibilities
- optimum batter consistency
- simple and reliable production

very intensive,
pleasant
cocoa taste

Quality advantages:

- very moist crumb texture, typical for brownies
- very dark, intensive crumb colour
- very good freshkeeping

Recipe:

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1.000 kg
Whole egg	0.075 kg
Vegetable oil	0.160 kg
Water	0.190 l
Total weight	1.425 kg
Walnuts (optional)	0.150 kg
Mixing time:	2 - 3 mins
Baking temperature:	180 - 190° C
Baking time:	20 - 25 mins

Instructions for use:

Mix all the ingredients together into a smooth batter. If desired, add the walnuts at the end of the mixing time. Spread the batter on a tray and bake. After cooling, cover with chocolate icing and if desired, decorate with pieces of walnut.

Gluten
FREE
无面筋




IREKS
爱焙士

IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.
Room 301, Tower 1, German Centre,
88 Keyuan Road,
Shanghai 201203
PRC
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn
www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司
中国, 上海
科苑路88号,
德国中心, 1号楼, 301室,
201203
Tel.: +86 21 50652833
info@ireks.cn
www.ireks.cn