

Brownies

Image



Brownies

Rijke chocolade brownies met verschillende afwerk variaties!

Ca. 180°C

ca. 45 min

100 stuks

Ingrediënten

Koekbodem:

500 gram Damco compleet croûtepoeder

225 gram Boter

10 gram Cacaopoeder

55 gram Water

Beslag:

2.500 gram Damco dark chocolate cake

1.250 gram Boter

1.250 gram Heel ei

2.000 gram Chocuisse souplesse puur

500 gram Notenmix

500 gram Bruine basterdsuiker

Decoratie:

Chocuisse souplesse puur

Chocuisse souplesse neutraal

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze koekbodem:

1. **Damco compleet crouïtepoeder** en cacaopoeder door elkaar mengen en met de boter in de kruim draaien.
2. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
3. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
4. Na 24 uur kort aandraaien en uitrollen op ca. 2 mm.
5. Hiermee 2 ingevette en van siliconenpapier voorziene bakblikken van 60x40 cm bekleden.

Werkwijze beslag:

1. Smelt de boter en de **Souplesse puur** in de magnetron.
2. Doe de gesmolten boter, **Souplesse puur** en ei in een bekken met vlindergard.
3. Voeg de basterdsuiker en **Damco dark chocolate cake** toe en meng tot een homogene massa.
4. Als laatste de **Notenmix** toevoegen.
5. Verdeel dit beslag gelijkmatig over 2 ingevette en met siliconenpapier beklede bakblikken van 60x40 cm.

Werkwijze afwerking:

1. Na het bakken de bovenkant bestrijken met **Souplesse puur** en met een glaceermes glad strijken.
2. Hierover met een cornet de **Souplesse neutraal** in schuine banen aanbrengen ter decoratie.
3. Eventueel bestrooien met **Notenmix**. Invriezen en bevroren snijden in stukken van ca. 5x8 cm.

Image

