



Karamell-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 36

Brownie-Masse

..... 3,125 kg	Brownie-Mix
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Sahne, flüssig
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Erdnüsse, gesalzen
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.	

Dekor

..... 0,600 kg	Schokobella Peanut & Caramel , aufgelöst
..... 0,100 kg	Cristaline Neutral
..... 0,005 kg	Dessertpaste Caramel
..... 0,200 kg	Erdnüsse, gesalzen, gehackt

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Schokobella aufstreichen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

Schoko-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 36



Brownie-Masse

..... 3,125 kg	Brownie-Mix
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Sahne, flüssig
..... 0,250 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

Dekor

..... 0,600 kg	Schokobella Vollmilch , aufgelöst
..... 0,150 kg	Schokobella Feinherb , aufgelöst

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Schokobella Vollmilch aufstreichen.
- ▶ Mit Schokobella Feinherb überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

Pistazien-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 88



Brownie-Masse

..... 2,500 kg	Brownie-Mix
..... 0,400 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Sahne, flüssig
..... 0,200 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

Pistazien-Creme

..... 0,800 kg	Schokobella Pistazie
..... 0,200 kg	Butter

- ▶ Aufschlagen.

Dekor

..... 0,600 kg	Schokobella Feinherb , aufgelöst
----------------	---

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Pistazien-Creme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten



07/2024 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 717