



Zeelandia

stwarzamy możliwości

V-GO! Brownie



Ciasto

1000g	<u>V-GO! Vegan Cake</u>
120g	Kakao
600g	Woda
600g	Olej
450g	Cukier brązowy
450g	<u>Arabesque Noir 72</u>

*Arabesque upłynnić

Wszystkie składniki (oprócz arabesque) mieszać na średnich obrotach przez ok 1 minutę (przy zastosowaniu płaskiego mieszadła), następnie dolać arabesque i mieszać przez 9 minut. Masę dozować do rantu o wymiarach 40*60cm.

Nadzienie

600g	<u>Powidła śliwkowe</u>
------	-------------------------

Powidłami wyszprycować na ciasto cienkie paski. Wypiekać w temperaturze 185°C przez ok. 30-35 minut.

Dekoracja

250g	<u>Arabesque Noir 58</u>
15g	Olej

Arabesque upłynnić razem z olejem i dekorować ciasto za pomocą rękawa cukierniczego tworząc fantazyjne wzory.

Dekoracja

100g	<u>V-GO! Rosette</u>
300g	<u>V-GO! Presta Choco</u>

Rosette razem z prestą ubić i gotowym kremem szprycować ciasto.

4,261 kg

Dodatkowe informacje

Utworzył/a: Urszula Bartecka-Matuszewska

Data utworzenia: 2022-07-15 08:18:18

Data modyfikacji: 2023-03-03 14:13:33