BROWNIE DE CACAO



PRODUCTO	INGREDIENTES	%	FORMULADOR RECTETARIO
BROWNIES CON CACAO ORIGINALES	CACAO PURO DESDE EL 80, 90 O 100 % SOLIDO O EN POLVO	10,065	98
	MANTEQUILLA DE VACA PURA SIN SAL COLANTA	20,615	202
	AZÚCAR BLANCA RIOPAILA	9,570	94
	AZÚCAR MORENA	25,596	250
	HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS	14,552	142
	HUEVOS DOBLE AA	18,189	178
	ESENCIA DE VAINILLA	0,970	9
	POLVO DE HORNEAR	0,200	2
	SAL refisal	0,243	2
	total:	100,0	**978**

PROCESO

PASOS: ENGRASAMOS EL MOLDE Y PONEMOS PAPEL MANTEQUILLA POR EL LADO DE LA PARAFINA EN CONTACTO CON EL PRODUCTO, Y ENGRASAMOS TAMBIEN EL PAPEL. PASO 1: EN UN BOLW COLOCAMOS EL CACAO PURO Y ADICIONAMOS LA MANTEQUILLA DERRETIDA EN EL CACAO (LA MANTEQUILLA LA DERRETIMOS EN EL HORNO MICROONDAS COLOCANDOLA DE A INTERVALOS DE A 30 SEGUNDOS PARA NO QUEMARLA, PODEMOS INCLUIR TAMBIEN EL CACAO CON LA MISMA), MEZCLAMOS CON LA MISERABLE, HASTA QUE SE DERRITAN . Y RESERVAMOS HASTA LLEGADO SU MOMENTO PASO 2 ; EN OTRO BOLW COLOCAMOS EL AZUCAR Y LOS HUEVOS CON CLARA Y YEMA Y USAMOS LA BATIDORA HASTA QUE SE DISUELVA POR COMPLETO, SIMPLEMENTE QUE QUEDEN BIEN MEZCLADOS **(OPCIONAL: SOLO SI SE DESEA LLEVAR A BAÑO MARÌA AZUCAR SIN AGITAR PARA DISOLVER EL AZÚCAR)**, EL BAÑO MARIA ES PARA QUE EL AZUCAR PUEDA DISOLVERSE MUY BIEN. PASO 3: ADICIONE LA CREMA YA LISTA DE CACAO SOBRE EL ACREMADO QUE HICIMOS PREPARADO DE AZUCAR CON HUEVOS Y BATIMOS POR 1 MINUTO O MUY POCO TIEMPO, ADICIONAMOS LA ESENCIA DE VAINILLA BLANCA O NEGRA , Y BATIMOS. PASO 4 (LOS POLVOS PUEDEN ESTAR TODOS JUNTOS PARA LA ADICIÓN), ADICIONAMOS LA HARINA TAMIZADA, EL POLVO DE HORNEAR O LA LEVADURA, LA SAL Y BATIMOS. PASO 4: LLEVAMOS A MOLDE , LO GOLPEAMOS PARA AJUSTAR EL AIRE, 150 GRADOS A X 20-25 MIN. DESMOLDAR PASADOS 15 MINUTOS PARA QUE NO SE PEGUE. UNA VEZ LISTA LA MEZCLA PODEMOS ADICIONAR MANÍ O NUECES PARA COMBINAR LA MASA Y POR ENCIMA EN LA DECORACIÓN, NO ES NECESARIO, TODO DEPENDERÁ DEL GUSTO DE LOS CLIENTES, SIN EMBARGO EL BROWNIE ES RECONOCIDO POR LAS NUECES