



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

RENOS DE SANTA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brownie Americano Bakels	1.000
Agua	0.295
Peso total:	1.295

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.230
Chocolate Blanco	0.040
Mini Pretzels	0.150
M&M	0.100
Peso total:	0.520

MÉTODO

Base

- Incorporar en el bowl de la batidora PM Brownie Americano y el agua.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
- Limpiar paredes y fondo de la batidora utilizando una raspa para que se mezclen todos los ingredientes.
- Seguir batiendo en velocidad alta durante 3 minutos.
- Aplicar Desmoldante 65 a molde de 24 cm de diámetro.

-Verter batido y hornear a 180°C durante 40 minutos.

Decoración

- Una vez frío el brownie, realizar 4 cortes para obtener 8 unidades triangulares.
- Luego decorar con Chockex Premiun Dark derretido (utilizar 200 gramos).
- Los otros 30 gramos de Chockex Premim Dark es para los ojos de los renos.
- Realizar los ojitos con Non Temp White.
- Hacer los cuerno con los mini pretzels.

(Receta para 8 unidades)