

WE  
CREATE  
SOLUTIONS

Nyhed



# CREDI<sup>®</sup> BROWNIE MOIST

## Skøn & Chewy

### Masser af smag!

Brownie er ikke bare brownie. Vi har derfor udviklet en brownieblanding, der giver en fantastisk brownie, med en rig og dyb smag af kakao, en saftig karamelagtig kerne og en sprød let lysebrun top. Med blandingen får du en nem og sikker proces, og en perfekt flad afbagning. Tilsæt blot olie eller smeltet smør samt evt. nødder og chokoladestykker for ekstra smag og konsistens. Med brownie mener vi nemlig brownie, og vi håber, at du kan se, at vi har gjort os umage.

### Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

### Om CREDI<sup>®</sup> Brownie Moist

- Intens og fyldig smag af kakao og en flot dyb farve
- Saftig og chewy kerne
- Nem og sikker proces
- Kan opbevares på køl og frost
- Sprød top og en helt flad afbagning
- Tilsæt blot olie eller smeltet smør



## GRUNDOPSKRIFT

### Ingredienser

4.000 g CREDI® Brownie Moist  
700 g Æg  
360 g Vegetabilsk planteolie  
340 g Vand

### Arbejdsbeskrivelse

Vigtigt at vandet, der anvendes i opskriften, er 40-50°C.  
Alle ingredienser røres sammen med spartel ved medium hastighed i ca. 5 minutter.

Dejen fordeles jævnt i en kantplade på 46x60 cm med 4 cm høje kanter. Bages ved 160-170°C i ca. 45 minutter.

Efter afkøling skæres brownien ud i passende stykker.

### TIP!

**Olien kan erstattes af 400 g smeltet smør og 300 g vand (i stedet for 340 g vand).**

**Ønskes en endnu mere intens chokoladesmag, kan der tilføjes 500 g smeltet chokolade.**

## MED NØDDER OG CHOKOLADE

### Ingredienser

3.000 g CREDI® Brownie Moist  
525 g Æg  
270 g Vegetabilsk planteolie  
255 g Vand  
200 g Valnødder  
400 g Mørke chokoladestykker 48%

### Arbejdsbeskrivelse

Vigtigt at vandet, der anvendes i opskriften, er 40-50°C.  
Alle ingredienser, på nær valnødder og chokoladestykker, røres sammen med spartel ved medium hastighed i ca. 5 minutter. Tilsæt valnødder og chokoladestykker i det sidste minut af røretiden.

Dejen fordeles jævnt i en kantplade på 46x60 cm med 4 cm høje kanter. Bages ved 160-170°C i ca. 45 minutter.

Efter afkøling skæres brownien ud i passende stykker.

