



BROWNIES

Matériel utilisé

→ 4 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30 mn
Temps de cuisson : 45mn
Nombre de couverts : 100
Matériel de cuisson : Four

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Chocolat noir couverture	2 kg	→ Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Beurre	2 kg	→ Ajouter le beurre et le sucre, mélanger.
Sucre semoule	1,7 kg	→ Incorporer progressivement les œufs.
Farine	850 g	→ Travailler au fouet afin d'obtenir une pâte lisse, onctueuse et bien homogène.
Sel	16 g	
Levure chimique	20 g	→ Ajouter la vanille et les cerneaux grossièrement concassés.
Vanille liquide	QS	→ Mouler dans 2 GN 1/1, préalablement beurrés et farinés.
Cerneaux de noix	750 g	→ Cuire à + 140° C pendant 40/45 mn.
Oeufs	26 pc	→ Après refroidissement, détailler en formes diverses, losanges, carrés, rectangles, etc.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

