



*Zeelandia*

# БРАУНІ

**з натурального  
шоколаду Тринідад**





Варто лише сказати «брауні», як одразу згадується шоколадна, багата і волога текстура цих відомих американських тістечок.

Смак цього виробу залежить від якості шоколаду, тому рекомендовано обирати натуральний шоколад з високим вмістом какао-продуктів.

Обравши Тринідад від ДП “Зееландія” для своїх виробів, ви зможете пропонувати клієнтам вишукані високоякісні вироби за прийнятною ціною.

Прикрасити готові вироби можна розтопленим шоколадом, збитими вершками, посипати меленою кавою чи горіхами. Але найчастіше десерт залишають без прикрас, тому що поверхня брауні під час випікання набуває глазурованого цікавого блиску.





# Брауні Екстра Дарк

## Інгредієнти, кг

- **Тринідад Екстра Дарк (73%)** **0,160**
- Масло вершкове 82.5% 0,210
- Глюкоза кристалічна 0,100
- Цукор 0,150
- Яйця 0,190
- Борошно пшеничне в/г 0,100
- Блек Вельвет 0,100

## Спосіб приготування:

- Розтопити на водяній бані шоколад з вершковим маслом до повного розплавлення.
- Окремо яйця збити з цукром та глюкозою до стійкої піни.
- Змішати шоколадну масу з яйцями та додати всі сухі компоненти, замісити тісто.

## Параметри випікання:

- Випікати при температурі 170°C протягом 25 хв.

Цьому брауні пасують будь-які напої, але ідеальний тандем – з прохолодним молоком, морозивом чи кавою.





# Блонді

## Інгредієнти, кг

• <b>Тринідад Вайт (30%)</b>	<b>0,250</b>
• Масло вершкове 82.5%	0,100
• Цукор	0,130
• Сухе молоко 1,5%	0,030
• Борошно пшеничне в/г	0,125
• Яйця	0,250
• Сіль	0,004
• Ванілін	0,001

Блонді - це брауні з білим шоколадом, солодкий і ніжний, наповнений ароматом ванілі.

## Спосіб приготування:

- Розтопити вершкове масло і Тринідад Вайт.
- Додати сухе молоко, ванілін та перемішати вінчиком.
- Відокремити жовтки від білків. Жовтки додати у шоколадну масу та перемішати до утворення еластичної консистенції. Додати борошно і замісити тісто.
- Білки збити з цукром та сіллю до стійкого консистенції. 1/2 частину білків додати в тісто та перемішувати лопаткою до утворенні однорідної маси. Додати другу частину білків і ретельно перемішати.

## Параметри випікання:

- Випікати при t 140°C протягом 40 хв.
- Після випікання помістити до шокової заморозки на 20-30 хв.
- Нарізати охолодженим.
- Прикрасити цукровою пудрою за бажанням.







Шоколад чудово комбінується з натуральними ароматизаторами: бренді, ром, лаванда, імбир, м'ята.

# Брауні Тімінда

Інгредієнти, кг

- |                              |              |
|------------------------------|--------------|
| • <b>Тринідад Дарк (58%)</b> | <b>0,200</b> |
| • Маргарин                   | 0,200        |
| • Цукор                      | 0,400        |
| • Борошно пшеничне в/г       | 0,200        |
| • Яйця                       | 0,200        |
| • Какао порошок DB82         | 0,060        |
| • Мускатний горіх мелений    | 0,003        |
| • Імбир мелений              | 0,003        |

## Спосіб приготування:

- Розтопити маргарин з Тринідад Дарк.
- Змішувати усі інгредієнти біттером 5 хв. на низькій швидкості.
- Тісто викласти у форму 20\*25 см.

## Параметри випікання:

- Ротаційна піч: 160°C протягом 30-32 хв.
- Подова піч: 175°C протягом 30-35 хв.





# Брауні Мілк

## Інгредієнти, кг

- |                              |              |
|------------------------------|--------------|
| • <b>Тринідад Мілк (36%)</b> | <b>0,200</b> |
| • <b>Айріш Велвет</b>        | <b>0,200</b> |
| • Глюкоза кристалічна        | 0,100        |
| • Борошно рисове             | 0,020        |
| • Яйця                       | 0,133        |
| • Масло вершкове 82.5%       | 0,100        |
| • Фрешкіпер                  | 0,080        |

## Спосіб приготування:

- М'яке масло змішати з усіма компонентами, окрім шоколаду, замісити тісто.
- В кінці замісу додати розтоплений шоколад.
- Викласти тісто в підготовлені форми.

## Параметри випікання:

- Подова піч: 170
- Ротаційна піч: 160
- Тривалість випікання: 33 хв.

До рецептури можна додати горіхи чи шоколадні дропси.



# Брауні Мускат

## Інгредієнти, кг

- |                              |              |
|------------------------------|--------------|
| • <b>Тринідад Мілк (36%)</b> | <b>0,200</b> |
| • <b>Мускатний кекс</b>      | <b>0,200</b> |
| • Глюкоза кристалічна        | 0,100        |
| • Борошно рисове             | 0,020        |
| • Яйця                       | 0,133        |
| • Масло вершкове 82.5%       | 0,100        |
| • Фрешкіпер                  | 0,080        |

## Спосіб приготування:

- М'яке масло змішати з усіма компонентами, окрім шоколаду, замісити тісто.
- В кінці замісу додати розтоплений шоколад.
- Викласти тісто в підготовлені форми.

## Параметри випікання:

- Подова піч: 170°C.
- Ротаційна піч: 160°C.
- Тривалість випікання: 33 хв.





Більше інформації на  
**[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)**

T +38 044 592 28 83  
[info@zeelandia.ua](mailto:info@zeelandia.ua)



keep **exploring.**