



MINI-BROWNIE

Tietävästi ensimmäisen kerran sana „brownie” esiintyi jälkiruoan nimenä vuonna 1896 julkaistussa Fannie Farmerin kirjoittamassa „Boston Cooking-School Cook Book” keittokirjassa. Tuolloin brownie oli siirappikakku, joka paistettiin tinavuoissa. Vuoteen 1907 mennessä browniella oli hyvin tunnistettava muoto, kun se ilmestyi Maria Willet Howardin keittokirjassa „Lowney's Cook Book”. Tässä keittokirjassa resepti oli muokattu „Boston Cooking School” reseptistä nimeltään „Bangor Brownie”. Nyt brownie-taikinaan oli lisätty ylimääräisiä kananmunia ja suklaata, jotka tekivät browniasta rikkaamman ja sitkeämmän jälkiruoan. Nimi „Bangor Brownie” juontunee kaupungista nimeltään Bangor, Mainessa, jossa hämäräperäisen tarinan mukaan asui perheenemäntä, joka kehitti alkuperäisen brownie-reseptin. Reseptistä riippuen brownie voi olla joko sitkeä tai kakkumainen ja voi sisältää suklaarouheita, pähkinöitä tai muita aineksia. Muunneltua brownieta, joka on leivottu ruskealla sokerilla ja suklaapaloilla, mutta ilman sulatettua suklaata taikinaassa, kutsutaan „Blondieksi”.

**Dawn**[®]

LEIPURIN[®]



MINI-BROWNIE

DAWN-TUOTTEET

950396 KAKKUPOHJA-MIX SUKLAA
950401 CAKE BROWNIE-MIX
950520 SUKLAAKREEMIJAUHE
950506 PASTA HASSELPÄHKINÄ
950432 HYYDYKEJAUHE KARAMELLI

PERUSRESEPTI

SUKLAAMUROTOAIKINA

1000 g Kakkupohja-Mix Suklaa Dawn
250 g Margariini

BROWNIE-TAIKINA

1500 g Cake Brownie-Mix Dawn
375 g Vesi
95 g Leipurin Rypsiöljy

HASSELPÄHKINÄKREEMITÄYTE

250 g Suklaakreemijauhe Dawn
375 g Vesi
75 g Vispikerma, laktoositon
20 g Pasta Hasselpähkinä Dawn

KARAMELLIHYYDYKE

100 g Maito
400 g Vispikerma, laktoositon
100 g Hyydykejauhe Karamelli Dawn

TYÖOHJE

SUKLAAMUROTOAIKINA

Sekoita margariini ja Kakkupohja-Mix Suklaa sekaisin muromaiseksi taikinaksi. Valmista suklaamurotaikinaa sekä pohjiin että viimeistelyyn. Painele muottien pohjalle.

Silikonimatto „Cilindro” PX057, 600x400 mm, 24 kpl Ø 65 mm x 40 mm - tuotenro T486647.

BROWNIE-TAIKINA

Sekoita kaikki ainekset 2 minuuttia keskinopeudella. Kaada muotteihin 3/4-osaan suklaamurotaikinan päälle.

HASSELPÄHKINÄKREEMITÄYTE

Sekoita vesi, vispikerma ja suklaakreemijauhe sekaisin. Lisää hasselpähkinäpasta ja vispaa kuohkeaksi noin 2 minuutin ajan. Pursota brownie-taikinan päälle ja paista 180°C:ssa 25 minuuttia.

VIIMEISTELY

KARAMELLIHYYDYKE

Vatkaa maito ja kerma varovaisesti. Lisää karamellin makuinen hyydykejauhe ja vatkaa kunnes rakenne on pehmeän ilmava. Pursota jäähtyneen minibrownien päälle.

Viimeistele minibrowniet suklaamurotaikinalla.

