

A close-up photograph of several mini brownies. Each brownie is topped with a thick, smooth, reddish-orange frosting. A small cinnamon stick is stuck into the top of each brownie. The brownies are arranged on a white surface, and the background is softly blurred.

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

SPICY MINI BROWNIES

HERKKUPOUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin O

SPICY MINI BROWNIES

BROWNIE-POHJA			50 kpl á 85 g
950401	Fudge Brownie-Mix	1.500 g	Sekoita kaikkia aineksia 3 minuuttia. Pursota silikonivuokiin ja paista 160°C:ssa 20-25 minuuttia.
	Vesi	375 g	
		1.875 g	
TASMANIAN PIPPURI-SUKLAAMOUSSE			
950480	Cabo Blanc valkosuklaa	250 g	Keitä nestemäinen vispikerma (250 g) ja rosepippurirouhe yhdessä ja siivilöi seos. Pidä huoli, että kermaa on jäljellä myös siivilöimisen jälkeen oikea määrä eli 250 g (lisää tarvittaessa). Sulata sekaan valkoinen suklaa. Lisää hyydykejauhe ja sekoita hyvin. Yhdistä kermavaahdon (500 g) kanssa.
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - nestemäisenä	250 g	
	Rosepippurirouhe	5 g	
950420	Hyydykejauhe, neutraali	150 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - vaahdotettuna	500 g	
		1.155 g	
GLASEERAUS			
950474	Belnap 100, neutraali	200 g	Keitä Belnap ja vesi. Lisää Decorgelit. Sekoita tasaiseksi glasyyriksi.
	Vesi	300 g	
950461	Glamour Silver Neutral	200 g	
950477	Decorgel Suklaa	800 g	
		1.500 g	
KORISTE			
950531	D-Isomaltoosi	50 g	Ripottele D-Isomaltoosi ja pippurirouhe silikonimatolle. Laita toinen silikonimatto päälle ja paista 200°C:ssa 10-12 minuuttia. Leikkaa sopivan kokoisiksi koristeiksi.
	Rosepippurirouhe	5 g	
		55 g	
LEIVOSTEN KOKOAMINEN			
	Brownie-pohja	1.875 g	Pursota moussea suoralla tyllalla (nro 10) spiraalina brownie-pohjien päälle. Jäähdytä pakkasessa. Kaada glaseeraus leivosten päälle ritilän päällä. Koristele.
	Tasmanian suklaamousse	1.155 g	
	Glaseeraus	1.500 g	
	Koristeet	55 g	
		4.585 g	

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1356	kJ	
Rasvaa	13,3	g	josta tyydyttyneitä 7,7 g
Hiilihydraatteja	46,8	g	josta sokereita 32,3 g
Proteiinia	3,2	g	
Suolaa	0,254	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	1,2	g	