RECETARIO BROWNIES CON MELLA CHOCO MUFFIN + 33 DREIDOPPEL











Brownies: Selección de recetas

- 1/ Brownie-crackers con MELLA CHOCO MUFFIN
- 2/ **Brownies**con MELLA CHOCO MUFFIN y SCHOKOLADINO
- 3/ Brownies con caramelo y almendra con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 5/ Brownies con caramelo y cacahuete con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 6/ Brownies con caramelo y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 7/ Brownies con coco con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL (con PASTA COCO)
- 8/ **Brownies con coco**con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL (con PASTA LECHE DE COCO)
- 9/ **Brownies con mini bretzels** con MELLA CHOCO MUFFIN y BUTTERKARAMELL
- 10/ Brownies de invierno con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 11/ Brownies de latte macchiato con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 12/ Brownies de Navidad con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL
- 13/ Cookie-brownies con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM





Brownie-crackers con MELLA CHOCO MUFFIN

Receta para 4 bandejas de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Miel	0,150 kg
Agua	0,030 kg
Total	1,470 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 2 minutos.
- Extender y alisar la masa muy fina en 4 bandejas de 60 x 20 cm. Si se desea, esparcir nueces o drops de chocolate.
- Cocer a 180 °C durante 25 30 minutos con el tiro abierto y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.







Browniescon MELLA CHOCO MUFFIN y SCHOKOLADINO

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Nueces	0,100 kg
Total	1,560 kg

Si se desea, se pueden sustituir las nueces por drops de chocolate o avellanas y seguir el proceso habitual.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir las nueces y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con una fina capa de SCHOKOLADINO, "peinar" y cortar en porciones del tamaño deseado.

Para un brownie compacto y húmedo, recomendamos desmoldar la pieza al salir del horno, colocar encima el molde con 2 – 3 kg de peso y dejar enfriar.







Brownies con caramelo y almendra con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

M	asa
---	-----

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Granillo de almendra	0,100 kg
Total	1,560 kg

Mousse de almendra caramelizada

Agua (caliente)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,050 kg
Nata semimontada	1,000 kg
Total	1,500 kg

 Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA ALMENDRAS DE VIENA.

• Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

BUTTERKARAMELL

C/S

Crujiente de almendra

Almendras laminadas	0,250 kg
BIENETTA	0,200 kg
Total	0 450 kg

 Mezclar los ingredientes, extender en una bandeja de horno y cocer a 180 °C durante unos 10 minutos.





- Mezclar los ingredientes (excepto el granillo de almendra) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir el granillo de almendra y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con una capa de mousse de almendra caramelizada y reservar en el congelador.
- Una vez congelado, escudillar unas líneas de BUTTERKARAMELL por encima y decorar con trozos de crujiente de almendra.







Brownies con caramelo y cacahuete con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
<u>Cacahuetes</u>	0,100 kg
Total	1,560 kg
BUTTERKARAMELL	C/S
Crujiente de cacahuete Cacahuetes troceados	0,250 kg

 Mezclar los ingredientes, extender en una bandeja de horno y cocer a 180 °C durante unos 10 minutos.

0,200 kg

0.450 kg

Proceso de elaboración

BIENETTA

Total

- Mezclar los ingredientes (excepto los cacahuetes) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir los cacahuetes y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con una fina capa de BUTTERKARAMELL y decorar con el crujiente de cacahuete.







Brownies con caramelo y chocolate con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg
BUTTERKARAMELL	C/S
SCHOKOLADINO	C/S
CHOCOLINOS DE COLORES	C/S

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, escudillar unas líneas de BUTTERKARAMELL por encima dejando unos 2 cm de espacio entre ellas.
- Llenar los espacios con SCHOKOLADINO, dejar enfriar y decorar al gusto con CHOCOLINOS DE COLORES.







Brownies con coco con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de coco

Nata	0,300 kg
Cobertura de chocolate blanco	0,375 kg
Coco rallado	0,300 kg
PASTA COCO	0,035 kg
Total	1,010 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA COCO y mezclar.

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de coco. A continuación, extender y alisar una capa de SCHOKOLADINO y decorar con coco rallado.







Brownies con coco con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de coco

Nata Cobertura de chocolate blanco	0,300 kg 0,375 kg
Coco rallado	0,300 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,025 kg
Total	1,000 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar.

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de coco. A continuación, extender y alisar una capa de SCHOKOLADINO y decorar con coco rallado.







Brownies con mini bretzels con MELLA CHOCO MUFFIN y BUTTERKARAMELL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN Huevo	0,750 kg 0,340 kg
Aceite vegetal Miel	0,220 kg 0,150 kg
Nueces troceadas	0,100 kg
Total	1,560 kg
Mini bretzels salados tostados	0,100 kg
Caramelo salado	
BUTTERKARAMELL	0,500 kg
Sal	0,005 kg
Total	0,505 kg

• Mezclar los ingredientes.

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir las nueces y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm y decorar con los mini bretzels salados tostados.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, rayar la superficie del brownie con el caramelo salado.







Brownies de invierno con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de chocolate

SCHOKOLADINO	1,000 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Total	1,010 kg

 Mezclar los ingredientes suavemente con una espátula de silicona hasta conseguir una textura homogénea.

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, bañar con la crema de chocolate y decorar al gusto.







Brownies de latte macchiato con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Nueces	0,100 kg
Total	1,560 kg

Si se desea, se pueden sustituir las nueces por drops de chocolate o avellanas y seguir el proceso habitual.

Mousse de latte macchiato

Agua (caliente)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,050 kg
Nata semimontada	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Mezclar el agua caliente con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LATTE MACCHIATO.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

- Mezclar los ingredientes (excepto las nueces) en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos. En el último minuto de batido, añadir las nueces y mezclar.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, escudillar la mousse de latte macchiato por encima y dejar cristalizar en la nevera.
- Decorar al gusto con cacao en polvo.







Brownies de Navidad con MELLA CHOCO MUFFIN y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
AROMA ČANELA	0,003 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,463 kg

Crema

BLANCOLADINO	0,800 kg
Mantequilla (pomada)	0,400 kg
Colorante verde	C/S
Total	1,200 kg

Mezclar los ingredientes en batidora con varillas.

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones con forma de triángulo, dosificar la crema con una manga pastelera y decorar al gusto.







Cookie-brownies con MELLA CHOCO MUFFIN y COOKIE DREAM

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa de brownie

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg
Masa de cookies	
Harina de trigo	0,100 kg
COOKIE DREAM	0,400 kg
Mantequilla	0 100 kg

 COOKIE DREAM
 0,400 kg

 Mantequilla
 0,100 kg

 Agua
 0,040 kg

 Drops de chocolate con leche
 0,150 kg

 Total
 0,790 kg

 Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los drops de chocolate y mezclar 1 minuto más.

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Esparcir la masa de cookies granulada (tipo crumble) por encima.
- Cocer a 190 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.





