

PROCEDIMIENTO BROWNIES

OBJETIVO.

Este instructivo tiene por objetivo definir los ingredientes y la metodología de trabajo para estandarizar la elaboración de Brownies

ALCANCE.

Este procedimiento es aplicable a todas las personas que trabajan en el sector Repostería.

Procedimiento para elaborar la masa de Brownies.

Para 1 kg de masa.

Ingredientes	Kilogramos/Unidades
Huevos	4 unid.
Azúcar	300 g
Cobertura semi amarga	140 g
Manteca	140 g
Harina 0000	130 g
Cacao	20 g
Sal fina	2 g
Nuez	100 g
Esencia de vainilla	1.5 ml

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR BROWNIES

- 1) Colocar en un bol los huevos, el azúcar y la esencia. Batir bien.
- 2) Colocar en baño maría el chocolate cobertura semi amargo y la manteca hasta que se derritan. Y agregarlo al bol.
- 3) Unir harina, cacao y sal e incorporar al bol lentamente.
- 4) Cuando todo este bien mezclado agregar las nueces. Mezclar.
- 5) Colocar la masa en una bandeja de 36 x 18 cm. Que se encuentra enmantecada y con un papel manteca.
- 6) Cocinar entre 15 y 20 minutos a 180° C
- 7) Dejar enfriar y cortar cuadrados de 9 x 9 cm, saldrán 8 brownies de 125 g

