



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



BROWNIE



Normatyw surowcowy:

BROWNIE Z GORZKIEJ CZEKOLADY

- 400g jajek
- 300g Czekolady gorzkiej
- 240g Mąki
- 500g Masła
- 500g Cukru

Źródło: Zbiory własne

Sposób sporządzania

Jaja, prześwietlić, wbić do miski i sprawdzić ich świeżość, dodać cukier i ubić Na pianę. Przesiać mąkę dodać do masy (dokładnie wymieszać) Masło z czekoladą rozpuścić w kąpielu wodnej, po uzyskaniu substancji płynnej, ostudzić i dodać do masy oraz wymieszać. Przygotować blachę, wyłożyć papierem do pieczenia li wylać masę do blachy. Po ustawieniu piekarnik na 180 stopni, włożyć ciasto na 18 minut.

Po wyciągnięciu z piekarnika przyprasować drugą blachą tych samych wymiarów aż do ostygnięcia.

Moja propozycja podania jest z plasterkiem truskawki oraz kremem ciasteczkowym.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Normatyw surowcowy:

KREM CIASTECZKOWY

- 200g- herbatników (lub ciastek o łagodnym smaku)
- 500g- kremu „Nata”
- 50g- mleko 3,2%
- 130g- masła
- 40g- białego cukru

Sposób sporządzania

Zmiksować ciasteczka z cukrem do konsystencji mącznej, następnie zmieszać gęsta śmietankę z mlekiem i połączyć wszystko razem. Po wymieszaniu się składników pokroić masło w kostki (aby mieszanie składników było łatwiejsze) oraz dodać na sam koniec. Wszystko sprowadzić do klarownej konsystencji.

Włożyć całość do rękawa cukierniczego i zrobić trzy kropki kremu na kawałku ciasta. Udekorować całość truskawka oraz cukrem w kamyczkach.

Zuzanna Szutkowska Klasa 3L - „Restaurante Contrapunto Les Arts”