BROWNIE TOUT CHOCOLAT



Carton de 2,5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Brownies

MISE EN OEUVRE

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm : 1830 g de préparation + 550 g d'œufs + 700 g de beurre (+500 g de fruits secs).

AVANTAGES

Contient 48.5% de chocolat.
Rapide à mettre en œuvre.
Texture dense permettant une répartition homogène des fruits secs.
Peut être surgelé cru ou cuit.
Carton refermable : meilleure protection et conservation du produit.