

## BROWNIE TOUT CHOCOLAT



Préparation pour Brownies

Carton de 5,5 Kg

DLUO : 18 mois

### **UTILISATIONS**

Brownies

### **MISE EN OEUVRE**

Recette pour 1 cadre de 40x60 cm : 1830 g de préparation + 550g 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.