

# BROWNIE-MIX

## GLUTEN-FREE

Gluten  
FREE 



  
**IREKS**

# BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

## Brownies, tal como nos gustan

### Ventajas en la elaboración:

- diversas posibilidades de procesamiento
- óptima consistencia de la masa
- elaboración sencilla y segura

sabor a cacao  
muy intenso y  
agradable

### Ventajas de calidad:

- estructura muy esponjosa, típica de brownie
- color oscuro muy intenso
- excelente conservación

### Receta:

(para bandeja 60 cm x 20 cm)

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo entero	0,075 kg
Aceite vegetal	0,160 kg
Agua	0,190 kg
Total	1,425 kg

Nueces (opcional) 0,150 kg

Tiempo de mezcla: 2 - 3 minutos  
Temperatura del horno: 180 °C - 190 °C  
Tiempo de horneado: 20 - 25 minutos

### Proceso de elaboración:

Mezclar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea. Si se desea, añadir las nueces al final de la mezcla. Repartir la masa en una bandeja y hornear. Dejar enfriar. Una vez frío, cubrir con cobertura de chocolate y, si se desea, decorar con trocitos de nueces.

# Gluten FREE



**IREKS**

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

Gluten  
FREE

