

# BROWNIE-MIX

## GLUTENFRI



# BROWNIE-MIX GLUTENFRI

**Brownies, så som vi älskar dom**

## Processfördelar:

- mångsidiga möjligheter för bearbetning
- optimal konsistens på smeten
- enkel och tillförlitlig tillverkning

## Kvalitetsfördelar:

- mycket saftigt inkräm, typiskt för en brownie
- mycket mörk, intensiv inkrämsfärg
- mycket bra färskhållning

## Recept:

BROWNIE-MIX GLUTENFRI	1000 g
Ägg	75 g
Vegetabilisk olja	160 g
Vatten	190 g
Total vikt	1425 g

Valnötter (valfritt) 150 g

Körtid: 2 - 3 min.  
Baktemperatur: 180 °C. - 190 °C.  
Baktid: 20 - 25 min.

## Tillvägagångssätt:

Blanda alla ingredienser till en slät smet. Vill man kan man tillsätta valnötter mot slutet av blandningstiden. Bre ut smeten i en kapsel och baka av. Efter avsvälning, täck kakan med en chokladtopping och dekorera eventuellt med en valnöt.

Väldigt intensiv  
och behaglig  
kakaosmak

# BROWNIE-MIX GLUTENFRI

**Brownies, just as we love them**

## Processing advantages:

- versatile processing possibilities
- optimum batter consistency
- simple and reliable production

## Quality advantages:

- very moist crumb texture, typical for brownies
- very dark, intensive crumb colour
- very good freshkeeping

## Recipe:

BROWNIE-MIX GLUTENFRI	1.000 kg
Whole egg	0.075 kg
Vegetable oil	0.160 kg
Water	0.190 l
Total weight	1.425 kg

Walnuts (optional) 0.150 kg

Mixing time: 2 - 3 minutes  
Baking temperature: 180° C - 190° C  
Baking time: 20 - 25 minutes

## Instructions for use:

Mix all the ingredients together into a smooth batter. If desired, add the walnuts at the end of the mixing time. Spread the batter on a tray and bake. After cooling, cover with chocolate icing and if desired, decorate with pieces of walnut.

very intensive,  
pleasant  
cocoa taste



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com

## IREKS Konsulenter:

Rickard Persson  
Bil: +46 70 576 44 82  
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog  
Bil: +46 70 575 25 31  
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson  
Bil: +46 70 631 26 16  
emil.nilsson@ireks.com

Gluten  
FRITT