Blondie vs. Brownie

NATURALNE SUROWCE, PRAWDZIWA CZEKOLADA





Wypiekamy Inspiracje

PGD Wypiekamy Inspiracje

merkur sebmag holpol kobo ekord



Blondie

Blondie to trochę inne brownie - z białą czekoladą. Smakuje nadzwyczaj dobrze, rozkosznie rozpływa się w ustach, jest lżejsze i delikatniejsze od ciemnego brata. Wybornie smakuje z dodatkami. Kiedy pokroicie je na małe kawałki, to wyrzuty sumienia są mniejsze, gdy będziecie sięgać po kolejny bo naprawdę nie można się im oprzeć ...

Receptura: **BLONDIE COCO - biała czekolada i kokos**

PGD Xoco Amori czekolada biała 28,9%	524 g
Masło	350 g
Cukier	540 g
Jajka	480 g
Mąka pszenna	600 g
Giuso Pasta Kokosowa	240 g

Wykonanie:
Masło i czekoladę rozpuścić, a następnie wymieszać z cukrem i jajkami (jajka dolewać na 3 razy ciągle mieszając). Na koniec masę wymieszać z mąką i pastą kokosową. Przelać do foremek. Piec ok. 35 min. w temp. 180°C. Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.

Receptura: **BLONDIE PURE - biała czekolada**

PGD Xoco Amori czekolada biała 28,9%	524 g
Masło	350 g
Cukier	570 g
Jajka	474 g
Mąka pszenna	674 g

Wykonanie:
Masło i czekoladę rozpuścić, a następnie wymieszać z cukrem i jajkami (jajka dolewać na 3 razy ciągle mieszając). Na koniec masę wymieszać z mąką. Przelać do form. Piec 30 min. w temp. 180°C. Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.

Receptura: **BLONDIE FRUIT - biała czekolada i maliny**

PGD Xoco Amori czekolada biała 28,9%	524 g
Masło	350 g
Cukier	540 g
Jajka	480 g
Mąka pszenna	600 g
Maliny	300 g

Wykonanie:
Masło i czekoladę rozpuścić, a następnie wymieszać z cukrem i jajkami (jajka dolewać na 3 razy ciągle mieszając). Na koniec masę wymieszać z mąką. Przed pieczeniem, należy wyłożyć maliny. Piec ok. 35 min. w temp. 180°C. Po wypieczeniu pożelować. Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.

Sezonowe szaleństwo na każdą porę roku! Oprócz malin, doskonale sprawdzą się także borówki, jeżyny lub porzeczki!

Brownie

Brownie nie jest typem ciasta szczególnie złożonym - nie potrzeba do jego przygotowania ani zbyt dużo czasu, ani specjalistycznego sprzętu, ani szczególnych zdolności. Potrzebne są natomiast duże ilości dobrej czekolady, którą obsesyjnie kochamy...
A brownie jest wtedy szczególnie wyborne: mocno czekoladowe, intensywnie pachnące, ciężkie i wilgotne.

Receptura: **BROWNIE PURE - ciemna czekolada**

PGD Xoco Amori czekolada ciemna 70%	500 g
Masło	400 g
Cukier	600 g
Jajka	670 g
Mąka pszenna	200 g

Wykonanie:
Masło rozpuścić z czekoladą. Jajka lekko podbić z 1/3 cukru tylko do spienienia. Wymieszać z masą czekoladowa dodać pozostały cukier i mąkę. Przełożyć do form.
Piec 25 min. w temp. 200°C. Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.

Receptura: **BROWNIE NUT - ciemna czekolada i orzechy**

PGD Xoco Amori czekolada ciemna 70%	500 g
Masło	400 g
Jajka	670 g
Cukier	600 g
Mąka pszenna	200 g
Orzechy włoskie	200 g

Wykonanie:
Masło rozpuścić z czekoladą. Jajka lekko podbić z 1/3 cukru tylko do spienienia. Wymieszać z masą czekoladową i dodać pozostały cukier oraz mąkę i orzechy. Przelać do form.
Piec 25 min. w temp. 200°C. Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.

Receptura:
BROWNIE WHISKY - ciemna czekolada i whisky

PGD Xoco Amori czekolada ciemna 70%	500 g
Masło	400 g
Jajka	670 g
Cukier	600 g
Mąka pszenna	200 g
Giuso Pasta Whisky *	400 g

Wykonanie:
Masło rozpuścić z czekoladą. Jajka lekko podbić z 1/3 cukru tylko do spienienia. Wymieszać z masą czekoladową i dodać pozostały cukier oraz mąkę i pastę GIUSO Whisky.
Przelać do form. Piec 25 min. w temp. 200°C.
Blaszka do wypieku 20 x 60 cm.



*Zawiera 25% czystej szkockiej whisky słodowej, która zapewnia niepowtarzalny smak.
Spróbuj także innych past smakowych z naszej kolekcji GIUSO!

Wykaz produktów użytych do **Brownie i Blondie:**

- **PGD Xoco Amori – czekolada ciemna 70%**
- **PGD Xoco Amori – czekolada biała 28,9%**
- **Giuso Pasta Kokosowa**
- **Giuso Pasta Whisky**

Linia czekolad **XOCO AMORI** to przede wszystkim:

- wysokiej jakości czekolada
- łatwość użycia: drażetki, które można bez problemu nawarzać i topić
- stabilność przekładająca się na niezawodne rezultaty
- szeroki zakres zastosowań – maksymalna uniwersalność
- doskonały smak, połysk, kolor i twardość
- trzy warianty zaspokajające wszelkie potrzeby:
  CZEKOLADA CIEMNA 70%
  CZEKOLADA MLECZNA 36%
  CZEKOLADA BIAŁA 28,9%



PGD
Wypiekamy Inspiracje

merkur

ODDZIAŁ WARSZAWA
ul. Annopol 4A bud. F
03-236 Warszawa
tel. 22 877 20 32

ODDZIAŁ GOLENIÓW
ul. Prosta 24, Łozienica
72-100 Goleniów
tel. 91 432 16 80

REGION KOSZALIN
tel. 601 189 365
tel. 609 092 378

sebmag

ODDZIAŁ CIECHANÓW
ul. Mławska 7A
06-400 Ciechanów
tel. 23 673 58 01

ODDZIAŁ ŁOMŻA
ul. Towarowa 4
18-400 Łomża
tel. 86 219 03 82

holpol

ODDZIAŁ SKALMIERZYCE
ul. Powstańców Wlkp. 16
63-460 Nowe Skalmierzyce
tel. 62 762 00 61

REGION WROCŁAW
tel. 519 329 284
tel. 519 330 627

kobo

ODDZIAŁ KOLBUSZOWA
ul. Towarowa 1B
36-100 Kolbuszowa
tel. 17 888 60 04

ODDZIAŁ LUBLIN
Dominów 163
20-388 Dominów
tel. 601 077 802

ODDZIAŁ KIELCE
ul. Zbożowa 9 B
25-416 Kielce
tel. 41 368 54 29

ekord

ODDZIAŁ GDYNIA
ul. J. Wiśniewskiego 20
81-335 Gdynia
tel. 58 620 28 14

www.

www.pgd.biz.pl

Dołącz do nas na **facebook-u**

https://www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje/