



خليط شوكولاتة فudge براونى

Chocolate Fudge Brownie Mix



INGREDIENTS DECLARATION:

Sugar, Wheat Flour, Cocoa Powder, Wheat Starch, Glucose Solids, Egg Albumine Powder, Emulsifier, (E472a, E472b), Leavening Agents (Sodium Bicarbonate, Monocalcium Phosphate), Salt, Xanthan Gum, Vanilla Flavor, Chocolate Flavor



RECIPE	المقادير	الحزمة الصغيرة SMALL BATCH	الحزمة الكبيرة LARGE BATCH
FUDGE BROWNIE MIX		Kg.	Kg.
Fudge Brownie Mix	خليط الفudge براونى	1.000	10.000
Fresh Eggs	بيض طازج	0.100	1.000
Vegetable Oil	زيت نباتى	0.150	1.500
Water	ماء	0.150	1.500
Chop Nuts (optional)	مكسرات (قطع)	-	-



MIXING METHOD:

- 1.) Pour the Brownie Mix into the mixer.
- 2.) Add eggs, oil and water, mix low speed until well blended (paddle) 1-2 minutes. Add nuts if desired.
- 3.) Pour into prepared pans 1/2 full and spread evenly.
- 4.) Bake 175 °C- 180 °C (350 °F- 360 °F) 30 - 40 minutes until slight firm to touch.

NET WEIGHT: **10 Kg.**

المكونات :

سكر ، دقيق القمح ، بودرة كاكاو ، نشا القمح ، حبيبات شراب الجلوكوز ، بودرة بياض البيض ، مستحلبات (إي ٤٧٢ أ ، إي ٤٧٢ بي) ، عناصر رفع (بيكربونات الصوديوم ، مونو كلسيوم فوسفات) ، ملح ، لبان زانتان ، نكهة الفانيليا ، نكهة الشوكولاتة .

الباتيكك :

- ١- صب خليط الفudge براونى فى القمع الخلاط .
- ٢- اضيف البيض و الزيت و الماء الى الخليط و اضربه و اخلطه بسرعة بطبقة حتى يتم خلطه جيدا من ١ - ٢ دقيقة ، ثم بعد ذلك اضيف المكسرات حسب الرغبة .
- ٣- افرغ الخليط المضروب فى صينية الخبز حتى منتصفها و اقرمى بنسوية السطح حتى يكون فى مستوى واحد فى الصينية .
- ٤- اخبز الخليط فى درجة حرارة ١٧٥ - ١٨٠ مئوية (٣٦٠-٣٥٠ فهرنهايت) لمدة من ٣٠ - ٤٠ دقيقة حتى يتم طهيه حتى يكون ملمسه نائف الى حد ما .

الوزن الصافى : **١٠ كجم**