

RECETARIO

HARINA PREPARADA PARA ELABORAR BROWNIES

DESCUBRE SU
VERSATILIDAD



RECOMENDACIONES

MIX DE BROWNIES CARLOS V

1 Una vez batido, mantener a temperatura ambiente máximo **40 minutos**.



2 Puedes mantener la mezcla en refrigeración hasta por **12 horas** antes de hornear



3 Una vez horneado lo puedes **congelar** hasta por **3 meses**.



4 Para **descongelar**, se debe pasar de congelación a refrigeración y una vez descongelado consumir en los **2 días siguientes**.



5 Puedes añadir chocolate Carlos V® Troceado y cremas de cacao Carlos V®, frutos secos o semillas, e incorporar en tu mezcla **antes de hornear**.



6 Una vez horneado dejar **enfriar** para cortar.



➤ BROWNIE CARLOS V® ➤

INGREDIENTES

- 400 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 80 g Agua
- 60 g Aceite

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora agregar el MIX DE BROWNIE CARLOS V®, el agua y el aceite.
- 2 Batir con ayuda de aditamento pala por 1 minuto a velocidad baja.
- 3 Detener, raspar muy bien los laterales del cazo y batir a velocidad media por 3 minutos más.
- 4 Porcionar en un marco previamente engrasado, extendiendo muy bien.
- 5 Hornear a 170 °C por 25 minutos.



40 MINUTOS



10 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



➤ GALLETAS CARLOS V® ➤

INGREDIENTES

- 500 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 100 g Huevo
- 100 g Mantequilla

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora agregar la mantequilla, y acream con aditamento pala.
- 2 Incorporar el huevo y el MIX DE BROWNIE CARLOS V®.
- 3 Continuar batiendo hasta obtener una pasta homogénea.
- 4 Cortar en porciones de 40 g formando esferas.
- 5 Hornear a 180 °C por 10 minutos.
- 6 Dejar enfriar, servir.



30 MINUTOS



18 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



MUFFIN CARLOS V®

INGREDIENTES

- 500 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 120 g Leche
- 140 g Mantequilla derretida
- 240 g Huevo
- 8 g Polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora agregar el MIX DE BROWNIE CARLOS V®, la mantequilla previamente fundida, la leche, el huevo y el polvo para hornear.
- 2 Batir con aditamento pala hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 Colocar capacillo en molde para muffin, y porcionar dentro de estos la mezcla anterior.
- 4 Hornear a 190 °C por 20 minutos.
- 5 Dejar enfriar y servir.



40 MINUTOS



20 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



VOLCÁN CARLOS V®

INGREDIENTES

- 400 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 80 g Agua
- 60 g Mantequilla
- 50 g Huevo
- 200 g Crema de cacao Carlos V®

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora agregar el MIX DE BROWNIE CARLOS V®, la Crema de cacao Carlos V®, la mantequilla previamente fundida, el agua, el huevo y el polvo para hornear.
- 2 Batir con ayuda de una pala hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 Engrasar moldes de aprox 10 cm y verter dentro la mezcla anterior.
- 4 Hornear a 180 °C por 12 minutos.
- 5 Desmoldar y servir.



30 MINUTOS



8 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



TRUFAS

INGREDIENTES

- 400 g **MIX DE BROWNIE CARLOS V®**
- 300 g **Callets semiamargo**
- 150 g **Mermelada de zarzamora**
- 80 g **Agua**
- 100 g **Aceite**
- 100 g **Arándanos**

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora con aditamento paleta, mezclar la MIX DE BROWNIE CARLOS V®, 60 g de aceite y el agua, hasta obtener una mezcla homogénea, verter la mezcla en un molde apto para horno.
- 2 Hornear el brownie a 170°C por 20 min.
- 3 Para la cobertura de las trufas, fundir a baño maría los Callets semiamargo, y agregar el resto del aceite, mezclar hasta integrar perfectamente.
- 4 En un bowl colocar el brownie y triturar agregando la mermelada de zarzamora y los arándanos. Mezclar bien, reservar.
- 5 Con la mezcla de trufa formar bolas de 20 g, cubrir con Callets semiamargo y decorar rallándolas con chocolate. Refrigerar por 20 min.
- 6 Sacar de refrigeración, servir.



90 MINUTOS



50 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



SABLÉE CARLOS V®

INGREDIENTES

- 240 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 240 g Mantequilla
- 120 g Azúcar Glass
- 130 g Harina
- 3 g Sal
- 90 g Huevo
- 50 g Crema de cacao Carlos V®
- 350 g Frambuesa

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora con aditamento de paleta, agregar la mantequilla y acremar con el azúcar glass.
- 2 Agregar el huevo poco a poco hasta que se integre por completo, raspando el cazo para una mejor integración.
- 3 Agregar la harina, el MIX DE BROWNIE CARLOS V® y la sal. Batir a velocidad baja solo hasta que se integren los ingredientes.
- 4 Con ayuda de un rodillo, extender la masa a un grosor de 2 a 3 mm, forrar molde para tarta de 5 cm.
- 5 Reposar en refrigeración por 30 min. y hornear a 180 °C por 15 min.
- 6 Con ayuda de una espátula suavizar la crema de cacao Carlos V®, colocarlo dentro de una manga pastelera con duya rizada.
- 7 Decorar formando un rosetón en la superficie de la sablée y colocar media frambuesa.



45 MINUTOS



60 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



➤ BROOKIE CARLOS V® ➤

INGREDIENTES

- 400 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 50 g Huevo
- 1 g Polvo para Hornear
- 200 g Azúcar
- 150 g Crunch Rocks®
- 120 g Mantequilla
- 80 g Agua Natural
- 60 g Aceite
- 100 g Crema de cacao Carlos V®

PROCEDIMIENTO

- 1 Acremar la mantequilla junto con el azúcar hasta formar una consistencia homogénea y añadir el huevo.
- 2 Cernir la harina y el polvo para hornear y añadir a la mezcla anterior, hasta integrar. Por último, integrar el chocolate Crunch Rocks®.
- 3 Envolver la masa en plástico film y refrigerar por 20 minutos.
- 4 Mezclar agua, aceite, MIX DE BROWNIE CARLOS V® y crema de cacao Carlos V®.
- 5 Sobre un molde cuadrado, vaciar de forma alternada la mezcla de brownie y de galleta.
- 6 Hornear a 180°C por 20 minutos, dejar enfriar por completo, cortar y servir.



40 MINUTOS



10 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA



➤ PANQUÉ DE PLÁTANO ➤

INGREDIENTES

- 3 pzas Plátanos maduros
- 80 g Aceite
- 3 pzas Huevos grandes
- 456 g MIX DE BROWNIE CARLOS V®
- 10 g Polvo para hornear
- 50 g Nuez

PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo de batidora con aditamento pala, agregar los plátanos, el aceite y el huevo, batir hasta incorporar.
- 2 Agregar el MIX DE BROWNIE CARLOS V® y el polvo para hornear a la mezcla anterior.
- 3 Integrar la nuez y continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 Verter la mezcla en un molde previamente engrasado.
- 5 Hornear durante 30 a 40 minutos a 180 °C.
- 6 Una vez frío, desmoldar y servir.



45 MINUTOS



10 PORCIONES

IMAGEN ILUSTRATIVA





CARLOS V[®]

PROFESSIONAL

