

Cod. articolo: 01070770 **AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/08/2019

Descrizione

preparato per la produzione di Brownies doppio cioccolato.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno fini.

Ingredienti

cioccolato in polvere 37% (zucchero, cacao.), cioccolato 22% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), vanillina.), farina di FRUMENTO tipo 0, zucchero.

Può contenere LATTE, UOVA e FRUTTA A GUSCIO.

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi.

Confezione

sacchi carta multistrato da 5 kg netti con interno in polietene per alimenti.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura ambiente tutto l'anno.

Modalità d'uso

BROWNIES:
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 2000
Uova g 450
Acqua g 240
Burro fuso a bassa temperatura g 800

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.

Incorporare 400-500 g di noci a pezzi (o altra frutta secca) e depositare la pasta in uno stampo rettangolare (60x40 cm) ingrassato ed infarinato o foderato con carta da forno.

Cuocere a 200°C in forno a piastra (circa 25 minuti) oppure a 180°C (circa 23 minuti) in forno rotativo ventilato.

TORTA FONDENTE AL CIOCCOLATO:
AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE g 650
Uova g 150
Acqua g 80
Burro fuso a bassa temperatura g 270

Miscelare AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE con acqua, uova e burro fuso in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 3 minuti circa a media velocità.

Depositare la pasta in uno stampo rotondo del diametro di 26 cm ingrassato ed infarinato.

Cuocere a 200°C in forno a piastra per circa 25 minuti oppure a 180°C per 23 minuti circa in forno rotativo ventilato. La caratteristica di questa torta è di rimanere ben morbida ed umida al suo interno. Per ottenere delle monoporzioni da 80-100g utilizzare piccoli stampi di circa 8 cm di diametro e 4-5 cm di altezza, riducendo i tempi di cottura di 10 minuti circa.

Cod. articolo: 01070770 **AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 02/08/2019

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____ 401 kcal
1693 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____ 6.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____ 75.8 g
di cui zuccheri _____ 58.4 g
4. Grassi _____ 7.2 g
di cui saturi _____ 4.3 g
5. Fibre alimentari _____ 4.3 g
6. Sale _____ 0.26 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____ X (farina di frumento)
Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
Uova e prodotti a base di uova _____ CC
Pesce e prodotti a base di pesce _____
Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
Frutta a guscio e prodotti derivati _____ CC
Sedano e prodotti a base di sedano _____
Senape e prodotti a base di senape _____
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
Lupino e prodotti a base di lupino _____
Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01070770	AMERICAN BROWNIE DOUBLE CHOCOLATE 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 02/08/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.