

# BROWNIE



| INGRÉDIENTS                       | QUANTITÉS<br>(g) | POURCENTAGES<br>(%) |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|
| Huile végétale                    | 118,8            | 19,80               |
| Chocolat                          | 120              | 20                  |
| Sucre                             | 120              | 20                  |
| Farine                            | 60               | 10                  |
| Levure chimique                   | 1,2              | 0,2                 |
| Amidon de maïs                    | 60               | 10                  |
| <b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b> | <b>18</b>        | <b>3</b>            |
| Eau (pour hydrater la poudre)     | 102              | 17                  |
| <b>Total</b>                      | <b>600</b>       | <b>100</b>          |



## PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Faire fondre le chocolat et l'huile au bain marie à 55°C
- Hors du feu, ajouter le sucre puis la farine en remuant.
- Enfin, ajouter Yumgo Entier Poudre réhydraté au filet.
- Verser le mélange dans un moule à cake 18cm (500g par moule) et enfourner pendant 15 minutes à 180°C.



## CONSEILS

- Ajouter les garnitures de son choix.