

SATIN *Brownie*



★ INDULGÊNCIA NO SEU ESTADO MAIS PURO ★



UMA EXPLOÇÃO
DE SABOR

SABOR INTENSO A
CHOCOLATE NEGRO

CACAU
SUSTENTÁVEL

100% CACAO TRACE

2 EM 1

PERFEITO AINDA PARA
ELABORAÇÃO DA TÍPICA
COOKIE AMERICANA





Sugestões de Receitas



BROWNIE DE CHOCOLATE E NOZ PECAN



INGREDIENTES

Tegral Satin Brownie CT	1000g
Belcolade Selection Noir CT	200g
Margarina Aristo Bolo Rei	450g
Ovos	450g
Noz Pecan	150g



MODO DE OPERAR

Misturar o Tegral Satin Brownie com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
Adicionar a Margarina Aristo Bolo Rei e o Belcolade Selection Noir CT e bater mais 2 minutos.
Incorporar a nozes pecan e envolver lentamente.
Colocar os 1800g de batido num tabuleiro 41x26cm.
Decorar com nozes pecan.
Cozer a 200 °C durante aproximadamente 18 minutos .

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Depois de frio, cortar em peças de 14x5cm.

BROWNIE DE CHOCOLATE E AVELÃ



INGREDIENTES

Tegral Satin Brownie CT	1000g
Belcolade Selection Noir CT	200g
Margarina Aristo Bolo Rei	450g
Ovos	450g
Carat Nutolade	100g



MODO DE OPERAR

Misturar o Tegral Satin Brownie com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos em 2ª velocidade.
Adicionar a Margarina Aristo Bolo Rei e o Belcolade Selection Noir CT e bater mais 2 minutos.
Colocar os 1800g de batido num tabuleiro 41x26cm.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Riscar com Carat Nutolade.
Cozer a 200°C durante aproximadamente 18 minutos.
Depois de frio cortar em peças 12x5cm.

COOKIE DE CHOCOLATE E CARAMELO



INGREDIENTES

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Selection Noir CT	600 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Ovos	360 g
Belcolade Grains Noir	600 g



MODO DE OPERAR

Misturar Tegral Satin Brownie com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos.
Adicionar a Margarina Aristo Bolo Rei e o Belcolade Selection Noir CT (derretidos) e bater mais 2 minutos.
Por fim, incorporar as pepitas Belcolade Grains Noir.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Formatizar peças de 65 gramas.
Rechear com 10 gramas de Deli Caramelo.
Cozer a 200°C durante aproximadamente 14 minutos.
Após arrefecer decorar com frutos secos caramelizados.

COOKIE DE CHOCOLATE E AVELÃ



INGREDIENTES

Tegral Satin Brownie CT	1000 g
Belcolade Selection Noir CT	600 g
Margarina Aristo Bolo Rei	250 g
Ovos	360 g
Belcolade Grains Noir	600 g

MODO DE OPERAR

Misturar Tegral Satin Brownie com os ovos e bater com raquete durante 3 minutos.
Adicionar a Margarina Aristo Bolo Rei e o Belcolade Selection Noir CT (derretidos) e bater mais 2 minutos.
Por fim, incorporar as pepitas Belcolade Grains Noir.

MONTAGEM/DECORAÇÃO

Formatizar peças de 65 gramas.
Rechear com 10 gramas de Carat Nutolade.
Cozer a 200°C durante aproximadamente 14 minutos.
Após arrefecer, riscar com Carat Nutolade.