



Dawn's
EASTER
VIBES

BROWNIERULLA

30 kpl Brownierullia (á 55 g)

1000 g Brownie-massa

500 g Marsipaani

150 g Pasta Appelsiini

RAAKA-AINEET

1. Brownie-massa

750 g Dawn Cake base (Kakkupohja-Mix)

190 g Keltuaimassa

115 g Rypsiöljy

115 g Vähäsuolainen voi
Vesi

225 g Maitosuklaanappi

100 g Et melassi

7 g Suola

Paino yht. 1 502 g

2. Marsipaani

500 g Mantelimassa

10–20 g Pasta Appelsiini tai Pasta Sitruuna

Paino yht. 510–520 g

TYÖOHJEET

1. Browniemassa

Sulata voi ja suklaanappi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapvatkaimella keskinopeudella. Täytä puolet silikonivuosta brownie-massalla.

2. Marsipaani

Sekoita aineksia 3–4 minuutin ajan. Muotoile marsipaanista silikonivuokien pituisia tankoja.

KOKOAMINEN

1. Kaada puolet brownie-massasta silikonivuokiin.
2. Laita marsipaanitanko jokaiseen vuokaan brownie-massan päälle.
3. Lisää toinen kerros brownie-massaa päälle.
4. Paista n. 160 °C (kiertoilmuunissa n. 150 °C) n. 20–25 minuuttia.
5. Anna jäähtyä. Valmista sillä välin koristemassa (esim. sekoitus Dawnin Glossy Icing Whitea ja esim. Colorgeelejä / elintarvikeväriä).
6. Koristele brownierullat mallikuvan tapaan.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950478	DAWN GLOSSY ICING WHITE	6 KG
950395	DAWN CAKE BASE (KAKKUPOHJA-MIX)	12,5 KG
950497	PASTA APPELSIINI	1 KG
950503	PASTA SITRUUNA	1 KG