



Брауні із карамеллю Кількість: 48 шт

Інгредієнти:

_____ 0,700 кг АСТРІ Кекс Шоколадний	2-3 хв перемішуємо до утворення однорідної маси. Викласти на пергамент віправити на випікання.
_____ 0,420 кг Вода, холодна	
_____ 0,200 кг АСТРІ Вершки Деківіп	
_____ 0,140 кг Олія рослинна	
_____ 0,350 кг Цукор	
_____ 0,140 кг Шокобелла	
_____ 0,010 кг Есенція Комбані Ваніль	
_____ 0,500 кг Бон Карамель	

Декорування

Шоколадний крем (Шокобелла)

Технологія приготування

1. Після випічки охолодити, звільнити виріб від пергаменту і відрізати смужки 1 см з кожного боку.
2. Нарізати невеликі кубиками.
3. Нагріти **Бон Карамель** в мікрохвильовій печі, приблизно 2 рази протягом 30 секунд.
4. Нанести **Бон Карамель** на поверхню брауні рівним шаром, вирівняти поверхню та розрізати на порції.
5. Викласти невеликі кубики на поверхню та прикрасити **Шокобеллою**.

* Температура випічки: припл. 180 °С.

* Час випічки: припл. 25-30 хвилин.



Арахісові цукерки Кількість: 48 шт, 10 x 2,5 см

Інгредієнти:

_____ 1 лист пісочне тісто завтовшки 4 см, випечене
_____ 0,600 кг Шоколад Молочний
_____ 0,150 кг вершкове масло
_____ 0,600 кг Бон Карамель
_____ 0,350 кг арахіс, обсмажений
_____ 0,750 кг Шоколадний крем (Шокобелла)

Технологія проготування

1. Розтопити **Шоколад молочний** та з'єднати з вершковим маслом, збити.
2. Викласти збиту масу на лист пісочного тіста.
3. Відправити в морозильну камеру не менше ніж на 10 хвилин.
4. Змастити поверхню Бон карамеллю.
5. Подрібнити смажений арахіс і посипати на шар Бон Карамеллі.
6. Слегка притиснути арахіс і відправити в морозильну камеру не менше ніж на 2 години.
7. Розрізати на шматочки по 10 см x 2,5 см.
8. Покрити **Шокобеллою** та задекорувати, як показано на фото.

