

**БРАУНИС - brownies** : Плътен на вкус и консистенция кейкообразен шоколадов сладкиш със структура на плътен шоколадов кейк.

БРАУНИС се включва в категорията „СЛАДКИ ПЕЧИВА“ (виж в гози речник). Сладкишът БРАУНИС получи името си от американската дума „brown“ която означава „тъмно кафяво“, точно цветът на БРАУНИС.

БРАУНИС е плоско кейкообразна печиво, с плътен шоколадов вкус обикновено на височина 3см. и квадратна схема по 6-8 см. Това е БРАУНИС тип ФУДЖИ, но БРАУНИС може да го срещнем и на ТОРТООБРАЗНА форма.

Висококачествен натурален шоколад, яйца, масло и захар са основните суровини за БРАУНИС и обикновено се включват цели лешници, флорентини и др.

БРАУНИС се появява като домашен сладкиш-печиво в САЩ към края на 19 век и бързо се превръща като национален сладкиш-печиво. От САЩ преминава към Канада и от там по целия свят. През последните десетилетия е любим сладкиш и по европейските сладкарници.

Има много начини за сервиране на БРАУНИС :

- Обикновено се сервира леко притоплен с топка сладолед
- Сервира се в хартиена капсула.
- Сервира се често до кафето
- По ресторантите почти винаги с топка сладолед и ДУЛЧЕ ДИ ЛЕЧЕ.



АЛМА ЛИБРЕ, предлага две конкретни смеси за производство на оригинален БРАУНИС :

#### Фуджи Браунмикс - ИАС (код 180723)

Оригинална смес за БРАУНИС от американската фирма IAS - R&N.

В сместа са включени всичките необходими суровини, включително и яйца.

Добавяме само вода по рецепта и печем



#### Американ браунмикс (код 180715)

Много богата смес със шоколад,

захар, палмово масло, нишесте и др. Добавяме масло, яйца и вода и работим по рецепта.