

Brownies Avocado



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN BROWNIES KUKUS:

• Tepung terigu DAHLIA	80 gr
• Telur	200 gr
• Gula pasir	150 gr
• Emusifier	10 gr
• Coklat bubuk	75 gr
• Baking powder	1 gr
• Vanili	1 gr
• Dark cooking chocolate (DCC)	75 gr
• Margarin	120 gr

BAHAN VLA ALPUKAT:

• Alpukat	500 gr
• Susu kental manis	120 gr
• Air	100 gr

BAHAN WHIPPED CREAM:

• Whipping cream	100 gr
• Air es	200 ml

BAHAN CHOCOLATE GANACHE:

• Dark cooking chocolate (DCC)	250 gr
• Susu cair	125 ml
• Butter	10 ml

BAHAN TOPPING:

• Kacang sangrai	secukupnya
------------------	------------



CARA MEMBUAT:

1. Buat brownies kukus terlebih dahulu. Campurkan mentega dan DCC, lalu tim hingga mencair.
2. Kocok telur, gula pasir, vanili dan sponge hingga mengembang dan kental berjejak.
3. Masukkan campuran tepung terigu, coklat bubuk, baking powder yang sudah diayak, aduk hingga rata.
4. Tuangkan campuran mentega dan DCC, lalu aduk balik hingga rata dan tidak ada endapan cairan dibawahnya.
5. Tuang ke dalam loyang, kukus selama 30 menit. Angkat dan dinginkan.
6. Buat Vla Alpukat: Campurkan alpukat, susu kental manis dan air, lalu blender hingga halus.
7. Buat Whipped Cream: Campurkan wippy cream bubuk dan air es, lalu kocok dengan mixer hingga kaku.
8. Buat Ganache: rebus susu cair hingga panas, tidak perlu sampai mendidih. Masukkan DCC, aduk hingga larut. Masukkan butter, aduk hingga mengkilap dan licin.

CARA PENYELESAIAN:

1. Potong brownies, letakkan dalam mangkok transparan.
2. Tuangkan vla alpukat, gunakan piping bag.
3. Tuang whipped cream di atas vla alpukat.
4. Siram dengan ganache.
5. Beri topping kacang sangrai.
6. Simpan dalam kulkas, sajikan ketika dingin.
7. Resep jadi, sekitar 10 cup diameter 10 cm.

Hasil untuk 10 cup.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

