

Маффин Фондан

0,250 кг	Брауни Концентрат
0,250 кг	мука пшеничная
0,500 кг	caxap
0,550 кг	вода
0,200 кг	яйцо
0,375 кг	растительное масло
0,200 кг	шоколад (растопленный)
2,025 кг	Всего массы

Время замеса: 2-4 минут медленно

Тестовая заготовка: 0,070-0,100 кг **Температура печи:** 180-190 °C **Время выпечки:** 8-15 минут

Способ приготовления:

Растопить шоколад с растительным маслом. Размешать сахар и яйцо, добавить **Брауни Концентрат**, затем добавить шоколадно-масляную массу и хорошо перемешать 2-3 минуты (не взбивать!!!). Массу разлить в силиконовую или бумажную форму примерно диаметром 6 см, выпекать с открытым шибером при температуре 180-190 примерно 8-15 минут.

Внимание: шоколад должен быть жидким. Подается в горячем виде! Перед подачей можно посыпать какао или **Свити.**