ブラウニー

表面はサクッと、中はしっとりした食感。
チョコレートの濃厚さを味わえるブラウニーです。

【包材】
<箱> 株式会社和気
・スリムグレー／ S ／ 1-035-25
・スリムグレー／ M ／ 1-035-26
・スリムグレー／ L ／ 1-035-27

<袋> 株式会社福重
・BNY 65×35×180 ／ 570046

【配合】
<生地>

・無塩バター	125 g
・チョコレート	140 g
・グラニュー糖	100 g
・全卵	120 g
・薄力粉	40 g
・ココアパウダー	10 g
・クルミ（ロースト：180℃/8 分）	100 g

【工程】
① 室温にもどした無塩バターに湯煎したチョコレートを合わせる。
② 溶いた全卵にグラニュー糖を加え①に合わせる。
③ 篩った薄力粉、ココアパウダーを加える。
④ ローストしたクルミを加える。
⑤ 150×150（内寸）の型に流し焼成。
　焼成温度：160℃/40 分
⑥ 焼成後に冷やしてカットする。
※ポイントは練らずにさっくり合わせる。

パッケージセンター 株式会社福重 × wake PRINTING & PACKAGE