



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Margarine	200	21%
Chocolat 68%	200	21%
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	23	2%
<b>Eau</b>	129	14%
Sucre	152	16%
Sel	4	0%
Levure	9	1%
Farine T45	83	9%
Noix de pécan	150	16%
<b>Total</b>	<b>950</b>	<b>100%</b>



### PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat et la margarine au bain marie (environ 35°C).
- Mélanger le yumgo, l'eau, le sucre et le sel dans le cuve du batteur et battre pendant environ 3 minutes à pleine vitesse.
- Réduire à vitesse moyenne puis ajouter le chocolat et la margarine fondu, battre environ 3 minutes.
- Ajouter la farine tamisée à vitesse réduite jusqu'à incorporation, 1 minute maximum et au besoin finir à la maryse.
- Incorporer les noix de pécan concassées.
- Verser le mélange dans un moule et enfourner pendant 35 minutes à 180°C.



### CONSEILS

- Laisser le brownie complètement refroidir ou congeler le avant de le couper.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Margarine	200	21%
Chocolate 68%	200	21%
<b>Yumgo <i>WHOLE POUFRE</i></b>	23	2%
<b>Water</b>	129	14%
Sugar	152	16%
Salt	4	0%
Baking powder	9	1%
Flour	83	9%
Pecan nuts	150	16%
<b>Total</b>	<b>950</b>	<b>100%</b>



### PROCESS

- Melt the chocolate and margarine in a double boiler (around 35°C).
- Mix the yumgo, water, sugar, and salt in the mixing bowl and beat for about 3 minutes at full speed.
- Reduce to medium speed, then add the melted chocolate and margarine, and beat for about 3 minutes.
- Reduced speed, add the sifted flour until incorporated, (maximum of 1 minute) and finish with a spatula if necessary.
- Incorporate the chopped pecans.
- Pour the mixture into a mold and bake for 35 minutes at 180°C.



### TIPS

- Let the brownie cool completely or freeze it before cutting.