AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

PASTRY AMERICAN COOKIES

Complete American Chocolate Cookie powder mix, perfect to create this well-known American pastry specialty marked by delicious flavor, soft inside and crunchy outside. Thanks to the 32% of cocoa powder included and the carefully-designed composition, ends product will be marked by strong taste and guaranteed excellent results. You can also unleash your creativity and create new versions, beside the classic one with chocolate chips: enrich your cookies with nuts, cereal flakes, dried fruit or a mix of them. Discover the whole range of American-inspired pastry products!
Perfectly stable when topped with creams or fruit



MODALITÀ D'USO

Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070771

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Soja



Milch



Senf

INFO

Beschreibung
Halbfertigpulver als Backmischung für die Zubereitung von American Cookies mit Schokoladenpulver.

Denomination
Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use
AMERICAN SCHOKO-COOKIES
AMERICAN SCHOKO-COOKIES 1000 g
Weiche Butter 300 g
Eier 50 g (ca. 1 Ei)
Wasser 80 g
PEPITA 600 g oder
CHOCOLATE CHUNKS 400 g
Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Flachrührer bei niedriger Geschwindigkeit etwa 2 Minuten lang vermengen (nicht zu lange kneten), dann die Pepita oder Chunks unterheben.
Den Teig in Stücke von 40-60 g teilen, zu Kugeln formen oder einen Eisportionierer verwenden, dann auf Backbleche legen und leicht flach drücken. Alternativ können Sie auch Teigrollen mit einem Durchmesser von 4-5 cm formen, diese in Backpapier einwickeln, mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kühlen und nach dem vollständigen Abkühlen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Lassen Sie auf dem Backblech ausreichend Platz zwischen den Keksen (ca. 12-15 Stück, - Backbleche 60x40 cm). Bei 160-170 °C im Backofen oder bei 150-160 °C im Umluftbackofen ca. 15 Minuten backen. Alternativ zu den Pepite oder Chunks können auch gehackte Trockenfrüchte, Sultaninen usw. verwendet werden. Das Besondere an amerikanischen Cookies ist, dass sie weich und nicht vollständig trocken bleiben.