AMERICAN COOKIES

PASTRY AMERICAN COOKIES

Complete powdered mix designed for the preparation of typical American cookies: sweets with a rich and indulgent flavor, featuring a soft texture on the inside and a crispy surface. The special formulation of selected raw materials allows for consistently excellent results through an extremely simple and fast process. In addition to the classic version with chocolate chips, it is possible to create a variety of recipes, including cookies enriched with nuts, cereal flakes, or dried fruit, even in combination with each other. Explore all our products dedicated to American pastry!
Perfectly stable when topped with creams or fruit



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070772

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Schalenfrüchte



Soja



Milch



Senf

INFO

Beschreibung
Halbfertigpulver als Backmischung für die Zubereitung von American Cookies.

Denomination
Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use
AMERICAN COOKIES
AMERICAN COOKIES 1000 g
Weiche Butter 220 g
Eier 50 g (ca. 1 Ei)
Wasser 60 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 kurz unterheben.
Den Teig in Werkstücke von 40-60 g teilen, diese wiegen und zu groben 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.