

Chocolat Chip Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



REZEPTMENGE 15 Stück

REZEPTNUMMER KF60023

Cookie Teig Chocolate Chip

170 g Butter
115 g Muscovado Zucker hell
115 g Zucker
4 g Fleur de Sel
4 g Vanillestange Bourbon
(1 Stange = 4g)
70 g Eier frisch
260 g Weismehl Typ 400 oder Typ
420
12 g Backpulver
250 g Maracaibo Chocolini 66%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo 0.18g

Butter, Zuckerarten, Fleur de Sel und ausgekrazte Vanille cremig aufschlagen. Eier langsam begeben, Mehl und Backpulver zusammen absieben und mit den Chocolinis einmelieren. Teig kalt stellen.

Fudge Caramel Bionda 36%

900 g Caramel brûlé fleur de sel
450 g Bionda 36%, Weisse
Schokolade-Couverture
caramelisiert, Rondo

Caramel unter stehem Rühren auf 118°C kochen, Couverture leicht anschmelzen und unter den Caramel rühren.

Ganache Criolait 38% und Maracaibo 65% mit Caramel

545 g Caramel brûlé fleur de sel
38 g Wasser
50 g Butter
2 g Fleur de Sel
245 g Maracaibo Criolait 38%,
Milkschokolade-
Couverture, Rondo
90 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt

Caramel, Wasser, Butter und Fleur de Sel auf 50°C erwärmen. Couverture leicht anschmelzen und unter den Caramel rühren, eine glänzende Emulsion herstellen. Temperierte Cacaobutter bei 35°C begeben und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau



Chocolat Chip Cookie Caramel

1050 g Cookie Teig Chocolate Chip
225 g Fudge Caramel Bionda 36%
150 g Ganache Criolait 38% und
Maracaibo 65% mit Caramel

75 g Maracaibo Chocolini 66%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo 0.18g
150 g Pecannüsse

Felchlin Promotionsmaterial

15 Stück Verpackung Cookie braun,
40g/m², 120 x 75 x 24mm
1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400
x 20 mm
2 Stück Silikon-Rahmen Quadro
weiss, 5 mm
1 Stück Backflon-Folie, 365 x 365
mm
1 Stück Bodenplatte Quadro,
305 x 305 mm

Cookie Teig

Teig auf 10 mm Stärke ausrollen, 9 cm Ø ausstechen (Gewicht ca. 70 g) in Silformmatten einlegen und backen. Backtemperatur: 160°C Umluftofen
Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Fudge

Heisse Masse auf Backflon-Folie in Silikon-Rahmen von 300 x 300 x 10 mm giessen. Erkalten lassen und Würfel von 10 x 10 mm schneiden.

Fertigstellung

Nach dem Backen noch warme Cookies mit Chocolinis bestreuen. Tupfen von der Ganache aufdressieren, dekorativ mit Fudge Würfeln und leicht gerösteten Pecannüssen belegen.

Chocolat Chip Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

FELCHLIN PRODUKTE

CO49	Bionda 36%, Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert, Rondo
CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
VO07	Bodenplatte Quadro, 305 x 305 mm
VO30	Silikon-Rahmen Quadro weiss, 5 mm
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
WG64	Verpackung Cookie braun, 40g/m ² , 120 x 75 x 24mm
WR58	Backflon-Folie, 365 x 365 mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Chocolat Chip Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

Felchlin Promotionsmaterial



WG64 Verpackung Cookie braun

100 Stück, 40g/m2z, 120 x 75 x 24mm



VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm



Quadro Rahmen

VO07 Bodenplatte Quadro Format 305 x 305 mm

VO08 Rahmen Quadro grün Format 305 x 305 x 5 mm

VO09 Rahmen Quadro gelb Format 305 x 305 x 2.5 mm

VO30 Rahmen Quadro weiss, aus Silikon Format 305 x 305 x 5 mm

WB91 Folien Quadro Block à 100 Stück Format 350 x 350 mm

WR58 Backflon-Folie, einzeln Format 365 x 365 mm

Chocolat Chip Cookie Caramel

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Rezeptnummer : KF60023

Beschreibung : Knusprig weiches Grand Cru Schokoladen Cookie mit Caramelganache dekoriert mit Pecannüssen, Fudge und Chocolinis 66%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	489
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	2044
Verkaufspreis		Fette	30.32 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.68 g
		Kohlenhydrate	46.82 g
		davon Zucker	32.9 g
		Eiweiss	5.3 g
		Salz	0.7 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Weizenmehl**, Cacaokerne, **Butter**, **Pekannuss**, Rohrohrzucker, **Eier**, **Vollrahm**, Cacaobutter, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Triebmittel (Backpulver), **Vollmilchpulver**, Wasser, **Magermilchpulver**, Fleur de sel (Meersalz), Vanille, Butterfett, **Molkenpulver**, Maltodextrin, **Rahmpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Caramel

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung