

Chocolat Fudge Cookie Praline Pecan

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



| | | | |
|--------------------|----------|---------------------|---------|
| REZEPTMENGE | 15 Stück | REZEPTNUMMER | KF60025 |
|--------------------|----------|---------------------|---------|

Cookie Teig Chocolate Fudge

- 120 g Butter
- 230 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo
- 90 g Muscovado Zucker hell
- 4 g Fleur de Sel
- 120 g Zucker
- 120 g Eier frisch
- 70 g Weissmehl Typ 400 oder Typ
420
- 6 g Backpulver
- 10 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- 230 g Maracaibo Chocolini 66%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo 0.18g

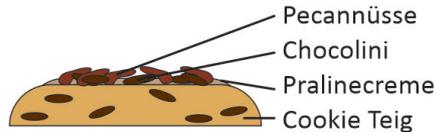
Butter, Couverture und Fleur de Sel zusammen schmelzen. Eier und Zucker aufschlagen, zusammen melieren. Muscovado Zucker begeben, Mehl mit Backpulver und Cacaopulver zusammen absieben und mit den Chocolinis einmelieren. Teig kalt stellen.

Piemonteser Pralinecreme

- 800 g Rustica Noble Piemontese
60%, Pralinémasse Haselnuss
- 200 g Maracaibo Criolait 38%,
Milchschokolade-
Couverture, Rondo

Gianduja Grundmasse mit der temperierten Couverture 1 Min. im Rührkessel mischen, direkt weiterverarbeiten.

Aufbau



Chocolat Fudge Cookie Praline Pecan

- 1050 g Cookie Teig Chocolate Fudge**
- 75 g Maracaibo Chocolini 66%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo 0.18g**
- 150 g Piemonteser Pralinecreme**
- 75 g Pecannüsse**

Felchlin Promotionsmaterial

- 15 Stück Verpackung Cookie braun,
40g/m2z, 120 x 75 x 24mm**
- 1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400
x 20 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

Fertigstellung

Nach dem Backen noch warme Cookies mit Chocolinis bestreuen, dekorativ mit Pralinecreme und leicht gerösteten Pecannüssen ausgarnieren.

FELCHLIN PRODUKTE

- CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
- CS36 Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
- CU08 Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
- DC44 Rustica Noble Piemontese 60%, Pralinémasse Haselnuss
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- VO80 Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm
- WG64 Verpackung Cookie braun, 40g/m2z, 120 x 75 x 24mm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Chocolat Fudge Cookie Praline Pecan

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

Felchlin Promotionsmaterial



WG64 Verpackung Cookie braun

100 Stück, 40g/m², 120 x 75 x 24mm



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

Chocolat Fudge Cookie Praline Pecan

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Rezeptnummer : KF60025

Beschreibung : Knusprig weiches Grand Cru Schokoladen Cookie bedeckt mit feinsten Pralinecreme dekoriert mit Pecannüssen

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|---------|------------------------------------|---------|
| Haltbarkeit | 5 Tage | Kilokalorien (kcal) | 508 |
| Verkaufstage | 5 Tage | Kilojoule (kJ) | 2125 |
| Verkaufspreis | | Fette | 34.19 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette | 16.57 g |
| | | Kohlenhydrate | 41.18 g |
| | | davon Zucker | 34.43 g |
| | | Eiweiss | 5.94 g |
| | | Salz | 0.59 g |

Zusammensetzung :

Zucker, Cacaokerne, **Butter**, **Eier**, Rohrohrzucker, **Pekannuss 6%**, **Weizenmehl**, **Haselnüsse**, Cacaobutter, Cacaopulver, Triebmittel (Backpulver), Fleur de sel (Meersalz), **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung