

Chocolat Fudge Cookie Himbeer

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



REZEPTMENGE	15 Stück	REZEPTNUMMER	KF60026
--------------------	----------	---------------------	---------

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 Weismehl 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

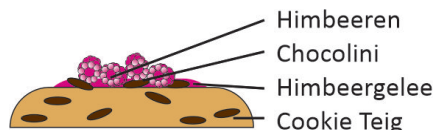
Butter, Couverture und Fleur de Sel zusammen schmelzen. Eier und Zucker aufschlagen, zusammen melieren. Muscovado Zucker begeben, Mehl mit Backpulver und Cacaopulver zusammen absieben und mit den Chocolinis einmelieren. Teig kalt stellen.

Himbeergelee

- 680 g Himbeerpüree 100%, Boiron
- 20 g Zitronensaft frisch
- 84 g Zucker
- 16 g Pektin NH
- 50 g Glukosesirup 44/45
- 150 g Zucker

Püree und Zitronensaft aufkochen. Erste Zuckermenge und Pektin mischen und ins Püree einrieseln lassen. 1 Minute kochen. Glukose und zweite Zuckermenge dazugeben und mindestens 1 Minute kochen. Kalt stellen.

Aufbau



Chocolat Fudge Cookie Himbeer

- 1050 g Cookie Teig Chocolate Fudge
- 300 g Himbeergelee
- 450 g Himbeeren
- 75 g Maracaibo Chocolini 66%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo 0.18g

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

Fertigstellung

Nach dem Backen auskühlen lassen und dekorativ mit cremig gerührtem Himbeergelee, frischen Himbeeren und Chocolinis ausgarnieren.

Chocolat Fudge Cookie Himbeer

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%

FELCHLIN PRODUKTE

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo 0.18g
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
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 Fudge Cookie Himbeer

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 Fudge Cookie Himbeer

mit Grand Cru Maracaibo Chocolini 66%



Rezeptnummer : KF60026

Beschreibung : Knusprig weiches Grand Cru Schokoladen Cookie mit fruchtigem Himbeergelee bedeckt, dekoriert mit frischen Himbeeren und Chocolinis 66%

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	326
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1363
Verkaufspreis		Fette	18.63 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.93 g
		Kohlenhydrate	32.8 g
		davon Zucker	28.23 g
		Eiweiss	3.67 g
		Salz	0.43 g

Zusammensetzung :

Himbeeren 35%, Zucker, Cacaokerne, **Butter**, **Eier**, Rohrohrzucker, **Weizenmehl**, Cacaobutter, Glucosesirup (Weizenglukose), Cacaopulver, Triebmittel (Backpulver), Zitronensaft, Geliermittel (Pektin), Fleur de sel (Meersalz), Vanille, Säureregulator (Kaliumcarbonat)

Stand 05.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung