



Double-Choc-Cookie, vegan

mit Vegan Cake & Muffin

Mürbeteiggebäck mit Schokolade (20%)

Rezept-Nr.: 08050

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 42

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	0,500	
Kakaopulver	0,050	
Meister Goldcreme	0,750	
Farinzucker	0,450	Aus dem Mürbeteig Rollen von ca. 6 cm Ø herstellen und frosten.
Wasser	0,200	
Dark Chocolate Chunks	0,650	Nach dem Durchfrosten in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 70 g) schneiden, in die Dark Chocolate Chunks drücken (je ca. 15 g), auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Fachlicher Tipp:

Als gefüllte Variante den Teig in 1 cm breite Stücke schneiden, 1 Scheibe auf das Blech legen, mit ca. 10 g **Meister Schokata** füllen, eine 2. Scheibe auflegen und abbacken.



Gesamtgewicht: 3,600 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

04.09.2024