

Vegan Schokolade Cookie

mit Olivenöl und Chocolini 44%



REZEPTMENGE 107 kleine Cookies

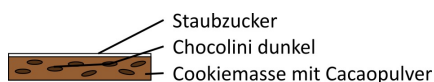
REZEPTNUMMER GB60134

Cookie Vegan, Chocolini D

- 200 g Olivenöl
- 300 g Rohrzucker fein
- 20 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- 160 g Wasser
- 240 g Chocolini D 44%, Dunkle Schokolade, Rondo 0.18g, backfest
- 280 g Weismehl Typ 400
- 80 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 7 g Backpulver

Olivenöl, Roh-Rohrzucker, Vanille, Salz und Wasser mischen. Chocolini begeben. Mehl, Cacaopulver und Backpulver mischen, absieben und unter die Masse heben.

Aufbau



Fertigstellung

Mit dem Dressiersack Tupfen (12g) auf Backmatte portionieren. Mit Staubzucker bestauben, backen.
Backtemperatur: 200°C
Backzeit: ca. 12 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

- CS66 Chocolini D 44%, Dunkle Schokolade, Rondo 0.18g, backfest
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Vegan Schokolade Cookie

1280 g Cookie Vegan, Chocolini D

Vegan Schokolade Cookie

mit Olivenöl und Chocolini 44%



Rezeptnummer : GB60134

Beschreibung : Cookie mit kräftiger Cacaonote und knackigen Schokoladenstückchen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	7 Tage	Kilokalorien (kcal)	432
Verkaufstage	5 Tage	Kilojoule (kJ)	1809
Verkaufspreis		Fette	22.38 g
Verkaufseinheit	1 Cookie	davon gesätt. Fette	5.92 g
		Kohlenhydrate	51.89 g
		davon Zucker	35.3 g
		Eiweiss	4.35 g
		Salz	0.39 g

Zusammensetzung :

Rohrrohrzucker, **Weizenmehl**, Olivenöl, Wasser, Zucker, Cacaokerne, Cacaopulver, Cacaobutter, Vanillezucker, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Traubenzucker, Speisesalz, **Emulgator (Sojalecithin)**, Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 01.07.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung