



Dawn Cookie-Mix
Czekoladowy

Dawn®

Dawn Cookie-Mix Czekoladowy

Dawn Foods oferuje mieszanki do produkcji pysznych, świeżych, prawdziwe amerykańskich ciasteczek.

Tradycyjna amerykańska receptura jest bardzo łatwa w użyciu. Pozwala również, tworzyć własne odmiany, stosując różne dodatki.



Przepis podstawowy

1000 g Dawn Cookie-Mix Czekoladowy 279002
160 g Masło lub margaryna
70 ml Woda
150 g Chocolate Chunks/orzechy / owoce
1380 g Suma

Mieszać Cookie-Mix Czekoladowy z masłem / margaryną płaskim mieszadłem przez 3-5 minut przy średniej szybkości, dodać 70 ml wody i wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać Chocolate Chunks białe 279004 i Chocolate Chunks ciemne 279005, orzechy i suszone owoce. Przygotować wałek 32 cm, schłodzić i wyciąć ciasteczka ok. 2 cm szerokości.

Temperatura pieczenia: 200 ° C

Czas pieczenia: 12 minut

Wskazówka:

Uwaga! Wyjąć ciasteczka z pieca po 12 minutach czasu pieczenia i pozostawić do ostygnięcia na blasze, tak aby uzyskać ich oryginalną "ciągnącą" strukturę.

Zalety mieszanki:

- 100% mieszanki, tylko dodać wodę i masło
- Łatwa w użyciu
- Autentyczny amerykański styl, bogaty smak
- Harmonijnie zbalansowany smak
- Niezawodna i spójna
- Pozwala na kreatywność, łatwo dostosować do własnych potrzeb z kawałkami czekolady lub kawałkami owoców
- Odporna na zamrażanie i odmrażanie

Dawn Cookie-Mix Chocolate 279002, worek 12,5kg

Chocolate Chunks Białe 279004, wiadro 3,75 kg

Chocolate Chunks Ciemne 279005, wiadro 3,75 kg

Dawn[®]

Bakery success starts here.™