

IREKS COOKIE



IREKS COOKIE

Let sprød i kanten. Lækkert "chewy" indeni. Og selvfølgelig *extra large*. Med IREKS COOKIE er cookies på amerikansk vis lige om hjørnet. Nem fremstilling, masser af variationsmuligheder og perfekt til impulskøb.

- Nem og rationel fremstilling
- Dej kan bearbejdes uden hviletid
- Gylden, indbydende farve
- Saftig, "chewy" krummestruktur
- Velafrundet smag med en let note af karamel
- Perfekt egnet til smagsvarianter – tilsæt chokolade, nødder, slik, konditoripasta eller andre kreative elementer



Lyse chocolate chunk cookies

Passer til ca. 43 cookies

IREKS COOKIE	2.000 g
Smør, tempereret	700 g
Vand, ca.	120 g
Totalvægt	2.820 g

Dejvægt: 65 g

Chocolate chunks, mørke 350 g

Fremgangsmåde:

De tempererede ingredienser røres sammen til en homogen masse. Massen portioneres ud ved hjælp af en isse. Dejkuglerne trykkes i mørke chokoladestykker, sættes på netplader med papir og bages.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: Ca. 12 min.

Mørke chocolate chunk cookies

Passer til ca. 48 cookies

IREKS COOKIE	2.000 g
Smør, tempereret	700 g
Kakaopulver	100 g
Brun farin	100 g
Vand, ca.	200 g
Totalvægt	3.100 g

Dejvægt: 65 g

Chocolate chunks, hvide 390 g

Fremgangsmåde:

De tempererede ingredienser røres sammen til en homogen masse. Massen portioneres ud ved hjælp af en isse. Dejkuglerne trykkes i hvide chokoladestykker, sættes på netplader med papir og bages.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: Ca. 12 min.