

Lyse chocolate chunk cookies med IREKS COOKIE



Passer til ca. 43 cookies

IREKS COOKIE	2.000 g
Smør	700 g
Vand, ca.	120 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 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 iske. Dejkuglerne trykkes i mørke chokoladestykker, sættes på netplader med papir og bages.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: Ca. 12 min.

Mørke chocolate chunk cookies med IREKS COOKIE



Passer til ca. 48 cookies

IREKS COOKIE	2.000 g
Smør	700 g
Kakaopulver	100 g
Brun farin	100 g
Vand, ca.	200 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 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 isske. Dejkuglerne trykkes i hvide chokoladestykker, sættes på netplader med papir og bages.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: Ca. 12 min.