

Vegane Double Chocolate Cookies

KOMPLET VEGA CAKE

Teig

VEGA CAKE	950 g
Kakaopulver	50 g
Backmargarine	300 g
Wasser	180 g
Gesamt Teig	1.480 g

zum Unterkneten

SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	400 g
Gesamt zum Unterkneten	400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten für den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachteigschläger zu einem Mürbteig verarbeiten.

Anschließend die SCHOKOTROPFEN kurz unterkneten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten

Den Teig mit dem Eisportionierer (Größe: 1 / 50) auf Bleche setzen und abbacken oder zu Stangen formen.

Danach die Stangen entsprechend in Scheiben schneiden, auf Bleche absetzen und abbacken.
Einwaage: ca. 40 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: 12 - 15 Minuten

Meistertipp:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.



Aus Gutem das Beste backen!

