



BRAUN AMERICAN COOKIE

Folgen auch Sie dem Trend „American Bakery“ und zaubern Sie rasch und einfach kleine Köstlichkeiten aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

Typisch amerikanische Cookies sind soft und „chewy“.

Mit dem neuem Backmittel **American Cookie** von Martin Braun ist die Herstellung kinderleicht. Mit weiteren Zutaten lassen sich die Cookies variantenreich veredeln und verzaubern so „Klein & Groß“ gleichermaßen.

Grundrezeptur:

American Cookie	1.000 g
Butter, weich	350 g
Wasser	60 g

Die Zutaten intensiv verkneten (2 + 2 Minuten). Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50g Stücke abwägen, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen und abbacken (ca. 12 Minuten)

Vorteile:

- Trend: American Bakery
- Groß, rund, saftig und perfekter Geschmack
- Perfekte Form und außerordentlich lecker – wie selbstgemacht
- Einfach in der Anwendung, hochwertig in der Qualität.
- Ein Mix - unglaublich viele Möglichkeiten!



Artikelnummer	200008359
Verkaufseinheit	Sack zu 15 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

