

## CONFECTIONERY

### Biberiye ve Beyaz Çikolatalı Cookies MELLA-COOKIES ile çalışılmış



#### Biberiye ve beyaz çikolatalı Cookies:

MELLA-COOKIES	1,000 kg
Tereyağı	0,350 kg
Biberiye, öğütülmüş	0,002 kg
Su, yaklaşık	0,070 l
Parça çikolata, beyaz	0,150 kg
Kaju fıstığı	0,100 kg
Tuz, iri	0,005 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>1,677 kg</b>

Yoğurma süresi:

Parça çikolatalar hariç tüm malzemeler homojen hale gelene kadar yoğurulur ve daha sonra parça çikolata ilave edilir.

Hamur ağırlığı:

0,075 kg

Fırın sıcaklığı:

200 °C

Pişirme süresi:

Yaklaşık 10 dakika

Uygulama:

Dondurma kaşığı yardımı ile hamur parçalara bölünür. Kaju fıstıkları iri doğranır ve tuz ile karıştırılır. Hamur parçaları pişirme kağıtlı tepsiye koyulur, üzeri kaju fıstıkları ile süslenip pişirilir.

**Keçi Peyniri-Mouse:**

Sıvı krema	0,750 kg
Keçi sütünden krem peyniri	0,090 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,840 kg</b>

Uygulama: Sıvı krema katılaşıncaya kadar çırpılır ve krem peynir ile yavaşça karıştırılır. Daha sonra isteğe göre tuz ve karabiber eklenir.

**Tuzlu Karamel:**

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	0,300 kg
Tuz, iri	0,010 kg
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,310 kg</b>

Uygulama: DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL ısıtılır ve tuz ile karıştırılır.

**10 adet için:**

Kurabiye	20 adet
İncir	10 adet
Keçi peynir-Mouse	0,840 kg
Tuzlu karamel	0,310 kg