

## CONFECTIONERY

### Rosemary-White Chocolate-Cashew-Cookies



#### Zum Teig:

<b>MELLA-COOKIES</b>	1,000 kg
Butter	0,350 kg
Rosmarin, gemahlen	0,002 kg
Wasser, ca.	0,070 l
<u>Chocolate Chunks, weiß*</u>	<u>0,150 kg</u>
<b>Teiggewicht</b>	<b>1,572 kg</b>

\* Zum Schluss unter den Teig laufen lassen.

#### Arbeitshinweise:

Die temperierten Zutaten, außer den Chocolate Chunks, zu einem homogenen Teig kneten. Zum Schluss die Chocolate Chunks kurz unterlaufen lassen. Anschließend mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke á 0,075 kg portionieren. 0,100 kg Cashewkerne grob hacken und mit 0,005 kg Salzflocken vermischen. Die Teiglinge mit der Oberfläche in die Cashew-Salzflocken-Mischung drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

#### Backtemperatur:

40 °C unter Brötchenbacktemperatur

#### Backzeit:

ca. 10 Minuten

...

**Zum Ziegenkäse-Mousse:**

Sahne, geschlagen	0,750 kg
Ziegenfrischkäse, geschlagen	0,090 kg
Salz	
Pfeffer	
<b>Ziegenkäse-Mousse</b>	<b>0,840 kg</b>

Sahne steif schlagen und den Ziegenfrischkäse aufschlagen. Sahne vorsichtig unter die Ziegenkäsemasse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zum Salzkaramell:**

<b>Dreidoppel Butterkaramell</b>	0,300 kg
Salzflocken	0,010 kg
<b>Salzkaramell</b>	<b>0,310 kg</b>

Butterkaramell erwärmen und mit den Salzflocken mischen.

**Menge für 10 Stück:**

Cookies	20 Stück
Feigen	10 Stück
Ziegenkäse-Mousse	0,840 kg
Salzkaramell	0,310 kg