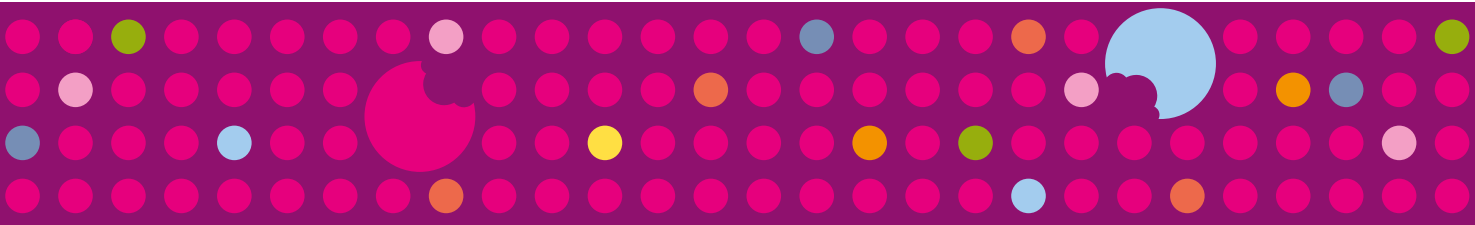


cookie

SUPREME



Für alle, die es übertrieben lecker mögen!

cookies

SUPREME

Cookies sind ein Klassiker – aber wie wäre es mit einem Upgrade?

Mit Cookies Supreme heben wir den legendären Cookie auf das nächste Level – außen knusprig, innen wunderbar soft, aber jetzt mit **maximalem Extra!**

Der Trend? Übertrieben kreativ dekorierte Cookies, die nicht nur unfassbar gut schmecken, sondern auch echte Hingucker sind.

Die perfekte Basis für diese außergewöhnlichen Kreationen? **MELLA-COOKIES**. Ob chewy, crunchy, schokoladig, fruchtig oder komplett over-the-top dekoriert – je ausgefallener, desto besser! Veredeln Sie Ihre Cookies mit Schokolade, Nüssen, Früchten oder edlen Glasuren und kreieren Sie ganz individuelle Geschmackserlebnisse.

Nutzen Sie den Hype um luxuriöse, kreative Cookies und bringen Sie Ihre Cookies auf **Supreme-Niveau**.

Für alle,
die es übertrieben
lecker mögen!



Pistachio Fusion Cookies

Bezeichnung: Schoko-Cookies mit Creme und Pistazien

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Rezept für ca. 47 Stück

Einwaage: 0,030 kg

Teig:

| | |
|---------------|----------|
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Wasser, ca. | 0,120 l |

| | |
|------------------------------------|----------|
| DREIDOPPEL ALPENMILCH SCHOKOLADINO | 0,150 kg |
| Pistazien, gehackt | 0,080 kg |

| | |
|--------------------------|----------|
| Schokotropfen, Vollmilch | 0,500 kg |
| Gesamtgewicht | 3,320 kg |

Verarbeitungshinweise:

Die Butter mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE PISTAZIE 100 gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit gefriergetrockneten Himbeeren dekorieren und mit gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss mit DREIDOPPEL ALPENMILCH SCHOKOLADINO abfädeln.

Teigeinlage: 0,070 kg

Pistazien, gehackt 0,120 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten, außer den Schokotropfen, zu einem homogenen Teig kneten. Zum Schluss die Schokotropfen kurz unterlaufen lassen. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge in gehackte Pistazien drücken und mit der Pistazienseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Teiglinge etwas flach drücken und backen.

Allgemeiner Hinweis:

Die ungebackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

Deklarationshinweis:

Durch den Einsatz von DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE PISTAZIE 100 ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis „mit Farbstoff“ erforderlich.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Creme:

| | |
|---|----------|
| Butter, weich | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE PISTAZIE 100 | 0,100 kg |

| | |
|--------|---------|
| Wasser | 0,050 l |
|--------|---------|

| | |
|---------------|----------|
| Gesamtgewicht | 1,450 kg |
|---------------|----------|



Berry Cloud Cookies

Bezeichnung: Cookies mit Creme und Beeren

Rezept für ca. 43 Stück

| | |
|----------------------|-----------------|
| Teig: | |
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Wasser, ca. | 0,120 l |
| Gesamtgewicht | 2,820 kg |

Teigeinlage: 0,065 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Creme:

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Butter, weich | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP | 0,650 kg |
| Wasser | 0,100 l |
| Gesamtgewicht | 1,400 kg |

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

DREIDOPPEL SAHNEMARMORIA ERDBEERE 0,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Butter mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen Beeren belegen und mit DREIDOPPEL SAHNEMARMORIA ERDBEERE abfädeln.

Allgemeiner Hinweis:

Die ungebackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.



Coffee Style Cookies

Bezeichnung: Cookies mit Creme und Kaffeegeschmack

Rezept für ca. 43 Stück

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Teig: | |
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE ESPRESSO | 0,050 kg |
| Wasser, ca. | 0,120 l |
| Gesamtgewicht | 2,870 kg |

Teigeinlage: 0,065 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Creme:

| | |
|--|-----------------|
| Butter, weich | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE VANILLE-BOURBON | 0,010 kg |
| Wasser | 0,100 l |
| Gesamtgewicht | 1,410 kg |

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Butter mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE VANILLE-BOURBON gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme mit einer Lochtülle auf die ausgekühlten Cookies aufdressieren und leicht mit Kakao abstauben.

Allgemeiner Hinweis:

Die ungebackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.

Strawberry Choco Crush Cookies



Bezeichnung: Schoko-Cookies mit Creme und Erdbeeren

Rezept für ca. 47 Stück

| | |
|----------------------|-----------------|
| Teig: | |
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Kakaopulver | 0,100 kg |
| Brauner Zucker | 0,100 kg |
| Wasser, ca. | 0,200 l |
| Gesamtgewicht | 3,100 kg |

Teigeinlage: 0,065 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Creme:

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Butter, weich | 0,700 kg |
| DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP | 0,700 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE ERDBEERE | 0,100 kg |
| Wasser | 0,070 l |
| Gesamtgewicht | 1,570 kg |

Aufschlagzeit: 3 - 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

DREIDOPPEL SCHOKOLADINO 0,180 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Butter mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE ERDBEERE gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen oder gefriergetrockneten Erdbeeren dekorieren und mit DREIDOPPEL SCHOKOLADINO abfädeln.

Allgemeiner Hinweis:

Die unbackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.



Coconut Kiss Cookies

Bezeichnung: Cookies mit Creme, Himbeeren, Kokosraspeln und Mandeln

Rezept für ca. 47 Stück

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Teig: | |
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Kokosraspeln | 0,150 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE KOKOS | 0,100 kg |
| Wasser, ca. | 0,120 l |
| Gesamtgewicht | 3,070 kg |

Teigeinlage: 0,065 kg

Mandeln, gestiftelt 0,190 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge in gestiftelte Mandeln drücken, mit der Mandelseite nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Creme:

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Butter, weich | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP | 0,650 kg |
| DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE KOKOS | 0,100 kg |
| Wasser | 0,050 l |
| Gesamtgewicht | 1,450 kg |

Aufschlagzeit: 3 - 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP 0,150 kg
Kokosraspeln, geröstet 0,050 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Butter mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE KOKOS gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit frischen Himbeeren belegen und mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Zum Schluss mit DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP abfädeln.

Allgemeiner Hinweis:

Die unbackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.



Nuts & Choco Cookies

Bezeichnung: Schoko-Cookies mit Nuss-Nougat-Creme, Walnüssen und Haselnüssen

Rezept für ca. 47 Stück

Teig:

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA-COOKIES | 2,000 kg |
| Butter | 0,700 kg |
| Kakaopulver | 0,100 kg |
| Brauner Zucker | 0,100 kg |
| Wasser, ca. | 0,200 l |
| Gesamtgewicht | 3,100 kg |

Teigeinlage: 0,065 kg

Chocolate Chunks, weiß 0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge in weiße Chocolate Chunks drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Karamellisierte Nüsse:

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA-CROCCANTE | 0,100 kg |
| Walnüsse, gehackt | 0,250 kg |
| Haselnüsse, ganz | 0,250 kg |
| Gesamtgewicht | 0,600 kg |

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten mischen und mit Dampf backen. Nach dem Auskühlen grob hacken.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten, mit Dampf

DREIDOPPEL NOUGETTE 1,000 kg

Verarbeitungshinweise:

DREIDOPPEL NOUGETTE auf den ausgekühlten Cookies verteilen und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.