

CHOCOLATE CHUNKS

DARK - MILK - WHITE



Your best solution,
always.

irca
SINCE 1919

CHOCOLATE CHUNKS

DARK - MILK - WHITE

Prelibati pezzettoni di cioccolato fondente (43% cacao), al latte (26% cacao) e bianco di forma irregolare e dal gusto invitante ed intenso. La speciale formulazione li rende ideali per tutti gli impieghi di inclusione ante-forno di cookies, muffins, panettoni, veneziane, colombe, brioches, fagottini, croissants e cakes.

Confezione:

DARK CHOCOLATE CHUNKS: cartoni da 10 kg (4x2,5 kg) - cartoni da 10 kg (10x1 kg),

MILK e WHITE CHOCOLATE CHUNKS: cartoni da 10 kg (4x2,5 kg) - cartoni da 10 kg.

RICETTA

“American cookies”

AMERICAN COOKIES g 1.000

Burro morbido g 220

Uova g 50 (1 uovo circa)

Acqua g 60

DARK / MILK o WHITE CHOCOLATE CHUNKS g 400

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 min. circa (non impastare troppo), quindi incorporare DARK / MILK o WHITE CHOCOLATE CHUNKS per breve tempo. Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g pesandoli e dando una forma sferica grossolana o utilizzando un porzionatore per palline di gelato, quindi depositare su teglie appiattendolo leggermente. In alternativa, formare dei cilindri di pasta del diametro di 4-5 cm, avvolgerli in fogli di carta da forno, porli in frigorifero a raffreddare per almeno due ore e tagliarli in dischi di 1 cm di spessore, dopo completo raffreddamento. Lasciare nella teglia abbondante spazio tra un cookie e l'altro (circa 12-15 pz. - teglie da 60x40 cm). Cuocere per 15 minuti circa a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato.

La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.

In alternativa a DARK / MILK o WHITE CHOCOLATE CHUNKS, utilizzare PEPITA 600, frutta secca spezzettata, uva sultanina ecc.

Tutti gli impieghi / All the applications

pasta frolla / short-pastry



pasta lievitata / leavening dough



cake / muffin



Delicious dark (43% cocoa), milk (26% cocoa) and white chocolate chunks, with an irregular shape and an intense, inviting taste. Their special formulation makes them perfect for any before-baking addition to cookies, muffins, Venezia-na, Colomba, brioches, pain au chocolat, croissants and cakes.

Packaging:

DARK CHOCOLATE CHUNKS: 10 kg cartons (4x2,5 kg) - 10 kg cartons (10x1 kg),

MILK and WHITE CHOCOLATE CHUNKS: 10 kg cartons (4x2,5 kg) - 10 kg cartons.

RECIPE

“American cookies”

AMERICAN COOKIES g 1.000

Soft butter g 220

Eggs g 50 (about 1 egg)

Water g 60

DARK / MILK or WHITE CHOCOLATE CHUNKS g 400

Mix all the ingredients in a planetary mixer equipped with a paddle, at low speed for about 2 minutes (don't over knead), then add DARK / MILK or WHITE CHOCOLATE CHUNKS g 400.

Divide the dough in 40-60 g pieces by weighing and rolling them into balls, or by using an ice-cream scooper.

Afterwards place them on a baking tray and press down lightly. As an alternative, shape dough-cylinders with 4-5 cm diameter, wrap them in a parchment paper and put it in a refrigerator for about 2 hours. Cut them into 1 cm-thick discs. Leave enough space between the cookies on the tray (about 12-15 cookies - 60x40 cm tray). Bake for about 15 minutes at approx. 160-170°C in a deck-oven or for about 15 minutes at 150-160°C in a fan-oven.

American-style cookies should have a soft center and never be completely dry.

As an alternative to DARK / MILK or WHITE CHOCOLATE CHUNKS, use PEPITA 600, dried fruit, raisins, etc.

Ulteriori ricette sono scaricabili dal sito www.irca.eu / you can download further recipes on the website www.irca.eu