

# Pistachio Fusion Cookies mit MELLA-COOKIES



Rezept für ca. 47 Stück

**Teig:**

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

Schokotropfen, Vollmilch	0,500 kg
--------------------------	----------

Gesamtgewicht	3,320 kg
---------------	----------

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.

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
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,450 kg</b>

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

DREIDOPPEL ALPENMILCH SCHOKOLADINO	0,150 kg
Pistazien, gehackt	0,080 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.

**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.