



NEU



SCHOKOLADENBRÖTCHEN

Fertig gebackenes Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit 2 Stangen belgischer Schokolade. Mit 21% Butter (anteilig vom Gesamtrezept)

- 5002078  
-  70 g  12 cm
-  3x13  56
-  230°C  21%
-  200°C für 3-4 min.

SCHOKOLADENBRÖTCHEN ZUM BACKEN

4350010
SCHOKOLADENBRÖTCHEN



AUF ANFRAGE

-  70 g  9,5 cm
-  2x40  48
-  30 Min.
-  210-220°C  180-190°C für 10-15 Min.

Schokoladenbrötchen mit zwei Streifen Schokoladenmasse.

4208229
BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG & VANILLECREME 



AUF ANFRAGE

-  90 g  10 cm
-  2x40  48
-  30 Min.
-  210-220°C  180°C für 12-16 Min.

Schokoladenbrötchen mit Puddingfüllung und zwei Streifen Schokoladenmasse.



2204206

BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADE UND VANILLECREME



90 g	10 cm
2x40	56
30 Min.	13%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit 13% Butter, gefüllt mit Vanillepudding und zwei Schokoriegeln.

2204156

SCHOKO-HASELNUSSBRÖTCHEN



90 g	10,5 cm
2x30	48
30 Min.	12%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Schokoladenbrötchen aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt mit Kakao-Haselnusspaste und bestreut mit Schokoladenraspeln und gemahlene Haselnüssen.

2204207

MAXI SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



120 g	15 cm
2x25	56
30 Min.	18%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter (18%) und zwei Riegeln belgischer Schokolade.