

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

Make & bake chocolate

2. Claims en/and USP's

100% natural

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL KOEKJESMIX MET 30% MELKCHOCOLADE STUKJES **Ingrediënten:** suiker, **TARWEBLOEM, VOLLE MELKPOEDER**, cacaomassa, cacaoboter, **WEIPOEDER (MELK)**, emulgator **SOJALECITHINE**, invertsuikerstroop, kleurstoffen E150c E150d, rijsmiddelen E450 E500, aardappelzetmeel, zout. Bevat mogelijk **ROGGE, GERST, HAVER, PINDA'S, NOTEN**. **Voedingswaarde per 100g:** energie 1699 kJ 402 kcal, vet 8.5g/waarvan verzadigd vet 5.1g, koolhydraten 74.6g/waarvan suikers 47.6g, voedingsvezel 1.6g, eiwit 6.1g, zout 0.65g. Cacaobestanddelen melkchocolade ten minste 30%. Droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN COOKIE MIX WITH 30% MILK CHOCOLATE PIECES **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, dried whole **MILK**, cocoa mass, cocoa butter, **WHEY** powder (**MILK**), emulsifier **SOYA** lecithin, invert sugar syrup, colourings E150c E150d, raising agents E450 E500, potato starch, salt. May contain: **RYE, BARLEY, OATS, PEANUTS, NUTS**. **Nutritional value per 100g, unprepared:** energy 1699 kJ 402 kcal, fat 8.5g/of which saturates 5.1g, carbohydrates 74.6g/of which sugars 47.6g, fibre 1.6g, protein 6.1g, salt 0.65g. Cocoa solids milk chocolate 30% minimum. Milk solids 18% minimum. Keep dry. Best before: see packaging.

FR PRÉPARATION POUR BISCUITS AUX MORCEAUX DE CHOCOLAT 30% **Ingédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ, POUDRE DE LAIT ENTIER**, pâte de cacao, beurre de cacao, **LACTOSÉRUM EN POUDRE (LAIT)**, émulsifiant **LÉCITHINE DE SOJA**, sirop de sucre inversé, colorants E150c E150d, poudres à lever E450 E500, fécule de pommes de terre, sel. Peut contenir: **SEIGLE, ORGE, AVOINE, ARACHIDES, FRUITS À COQUE**. **Valeur nutritive pour 100g de produit non préparé:** énergie 1699 kJ 402 kcal, matières grasses 8.5g/dont acides gras saturés 5.1g, glucides 74.6g/dont sucres 47.6g, fibres alimentaires 1.6g, protéines 6.1g, sel 0.65g. Teneur en cacao du chocolat au lait au moins 30%. À conserver au sec. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE BACKMISCHUNG FÜR KEKSE MIT 30% **VOLLMILCHSCHOKOLADENSTÜCKCHEN** **Zutaten:** Zucker, **WEIZENMEHL, VOLLMILCHPULVER**, Kakaomasse, Kakaobutter, **MOLKEPULVER (MILCH)**, Emulgator **SOJALECITHIN**, Invertzuckersirup, Farbstoffe E150c E150d, Backtriebmittel E450 E500, Kartoffelstärke, Salz. Enthält möglicherweise **ROGGEN, GERSTE, HAFER, ERDNÜSSE, SCHALENFRÜCHTE**. **Nährwerte pro 100g (unzubereitet):** Energie 1699 kJ 402 kcal, Fett 8.5g/davon gesättigte Fettsäuren 5.1g, Kohlenhydrate 74.6g/davon Zucker 47.6g, Ballaststoffe 1.6g, Eiweiß 6.1g, Salz 0.65g. Kakao: 30% mindestens in der Vollmilchschokolade. Trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES MEZCLA PARA GALLETAS CON 30% TROCITOS DE CHOCOLATE CON LECHE **Ingredientes:** azúcar, **HARINA DE TRIGO, LECHE ENTERA EN POLVO**, masa de cacao, manteca de cacao, **SUERO LÁCTEO EN POLVO (LECHE)**, emulgente **LECITINA DE SOJA**, jarabe de azúcar invertido, colorantes E150c E150d, gasificantes E450 E500, fécula de patata, sal. Puede contener **CENTENO, CEBADA, AVENA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g de producto sin preparar:** energía 1699 kJ 402 kcal, grasas 8.5g/de las cuales ácidos grasos saturados 5.1g, hidratos de carbono 74.6g/de los cuales azúcares 47.6g, fibra alimentaria 1.6g, proteínas 6.1g, sal 0.65g. Contenido en cacao del chocolate con leche 30% mínimo. Conservar en un lugar seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

525g

Bereidingswijze:

Conventionele oven: 200 °C, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Verwarm de oven voor op 225 graden. Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. Bak de koekjes in 15 min. op 200 °C (conventionele oven). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Heteluchtoven: 180 °C, 15 minuten, Voeg toe: 100g zachte (room) boter en eigeel van 1 ei (medium). Verwarm de oven voor op 200 graden. Kneed de inhoud van deze pot, het eigeel en de boter goed door elkaar in een kom. Maak er plus minus 18 bolletjes van, leg ze op de plaat met bakpapier en druk ze plat. Bak de koekjes in 15 min. op 180 °C (heteluchtoven). Laat ze daarna nog een half uurtje afkoelen en knapperig worden.

Preparation:

Conventional oven: 200 °C, 15 minutes. Add the following ingredients: 100g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Preheat the oven to 225 °C. Empty the contents of this jar into a bowl and knead well with the egg yolk and the butter. Roll into approx. 18 small balls, place on the baking sheet lined with greaseproof paper and flatten slightly. Bake the cookies at 200 °C (conventional oven) for 15 minutes. Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Fan oven: 180 °C, 15 minutes. Add the following ingredients: 100 g soft butter (or margarine) and 1 egg yolk (medium). Preheat the oven to 200 °C. Empty the contents of this jar into a bowl and knead well with the egg yolk and the butter. Roll into approx. 18 small balls, place on the baking sheet lined with greaseproof paper and flatten slightly. Bake the cookies at 180 °C (fan oven) for 15 minutes. Leave to cool and become crunchy for half an hour.

Préparation:

Four conventionnel: 200 °C, 15 minutes. Ajoutez: 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Préchauffez le four à 225 °C. Mélangez bien le contenu de ce pot avec le jaune d'œuf et le beurre dans un bol mélangeur. Formez environ 18 boulettes, puis placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les. Faites cuire les biscuits 15 min à 200 °C (four conventionnel). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure pour qu'ils deviennent croustillants.

Four à chaleur tournante: 180 °C, 15 minutes. Ajoutez: 100 g de beurre ramolli et 1 jaune d'œuf (moyen). Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez bien le contenu de ce pot avec le jaune d'œuf et le beurre dans un bol mélangeur. Formez environ 18 boulettes, puis

placez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les. Faites cuire les biscuits 15 min à 180 °C (four à chaleur tournante). Laissez-les ensuite refroidir pendant une demi-heure pour qu'ils deviennent croustillants.

Zubereitung:

Ober- und Unterhitze: 200 °C, 15 Minuten. Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Den Inhalt dieser Packung in einer Schüssel gründlich mit dem Eigelb und der Butter vermengen. Circa 18 Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und flach drücken. Die Kekse für 15 min bei 200 °C backen (Ober- und Unterhitze). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen, damit die Kekse schön knusprig werden.

Umluft-Backofen: 180 °C, 15 Minuten, Sie benötigen außerdem: 100g weiche Butter und 1 Eigelb (Größe M). Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Inhalt dieser Packung in einer Schüssel gründlich mit dem Eigelb und der Butter vermengen. Circa 18 Kugeln formen, auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und flach drücken. Die Kekse für 15 min bei 180 °C backen (Umluft). Anschließend eine halbe Stunde abkühlen lassen, damit die Kekse schön knusprig werden.

Preparación:

Calor superior e inferior: 200 °C, 15 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Precalentar el horno a 225 grados. Mezclar bien el contenido de este bote, la yema de huevo y la mantequilla en un bol. Hacer unas 18 bolas con la masa, colocarlas sobre una bandeja forrada de papel de horno y aplastarlas. Hornear las galletas durante 15 minutos a 200 °C (calor superior e inferior). Dejarlas enfriar después durante media hora para que queden crujientes.

Horno de aire caliente: 180 °C, 15 minutos. Añadir: 100g de mantequilla blanda y la yema de 1 huevo (mediano). Precalentar el horno a 200 grados. Mezclar bien el contenido de este bote, la yema de huevo y la mantequilla en un bol. Hacer unas 18 bolas con la masa, colocarlas sobre una bandeja forrada de papel de horno y aplastarlas. Hornear las galletas durante 15 minutos a 180 °C (horno de aire caliente). Dejarlas enfriar después durante media hora para que queden crujientes.

5. KEURMERKEN

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij leverancier (logo toevoegen)

UTZ keurmerk (massbalance) aanwezig bij productielocatie 1: Producent melkchocolade stukjes (logo toevoegen)

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10260087

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL