

Puratos Tegral Cookies

*Préparation
pour Cookies, croquants à souhait
et délicieusement gourmands !*



Puratos
Partenaire pour l'innovation

Tegral Cookies

De délicieux cookies croquants
et gourmands



Avantages :

- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies
- Un produit gourmand, facile à emporter, idéal pour le goûter ou en dessert dans les formules « menu »

Idées Gourmandes :

Pour faire varier les plaisirs, vous pouvez ajouter à la pâte : des pépites de chocolat PatisFrance, des fruits secs PatisFrance (pistaches, noix, noisettes, raisins secs ...), des graines (pavot, sésame ...), des pâtes d'aromatisation Puratos Classic et Summum.

- Pour les ajouts de Puratos Classic ou Summum (≈ 80 g pour 1000 g de mix), les incorporer au début du mélange.
- Pour les ajouts de pépites de chocolat, fruits secs ou graines, les incorporer à la fin du mélange.



Conditionnement :

Sac de 5 kg.

Conservation :

9 mois dans un endroit frais et sec (température < à 20°C de préférence). Bien refermer le sac après utilisation.

Mode d'emploi :

Puratos Tegral Cookies	1000 g
Beurre ou margarine ou 50/50 (5°C)	220 g
Eau (10°C)	100 g
Inclusions au choix (quantité à modifier selon les goûts)	400 g

Mélanger le mix, le beurre et l'eau, 2 min à vitesse moyenne. Puis, ajouter les inclusions et mélanger 1 min.

- Pour des cookies de taille standard (ø ≈ 10 cm), détailler et bouler en 40 g puis aplatir légèrement.
Cuisson sur plaque avec feuille de cuisson :
 - 18 min* à 180°C au four à sole
 - 16 min* à 170°C au four ventilé
- Pour des mini cookies (ø ≈ 4 cm), détailler et bouler en 10 g.
Cuisson sur plaque avec feuille de cuisson :
 - 14 min* à 180°C au four à sole
 - 12 min* à 170°C au four ventilé

* Pour des cookies plus moelleux, diminuer le temps de cuisson.

Toutes nos indications sont à adapter selon le type exact de four utilisé.

Idées de recettes :

Cookies "Tout Chocolat"

Tegral Cookies	1000 g
Beurre ou margarine (5°C)	220 g
Eau (10°C)	100 g
Cacao en poudre	50 g
Pépites de Chocolat	400 g

Cookies « Café »

Tegral Cookies	1000 g
Beurre ou margarine (5°C)	220 g
Extrait de café	100 g

Cookies « Pistache »

Tegral Cookies	1000 g
Beurre ou margarine (5°C)	220 g
Eau (10°C)	100 g
Pistaches Vertes en Poudre	200 g
Pistaches Vertes Bâtonnets	200 g

Suivre les indications du mode d'emploi.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com

Puratos
Partenaire pour l'innovation