



PRÉPARATION POUR COOKIES

RECETTE POUR 20 COOKIES

1 500 G DE PRÉPARATION POUR COOKIES. 110 G DE BEURRE OU MARGARINE OU 50/50. 50 G D'EAU.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. PENDANT 2 MINUTES À VITESSE MOYENNE.

2 200 G D'INCLUSIONS : PEPITES DE CHOCOLAT, FRUITS SECS MÉLANGER PENDANT 1 MINUTE.

3 FAIRE DES BOULES D'ENVIRON 40 G POUR DES COOKIES DE TAILLE STANDARD ET APLATIR LÉGÈREMENT. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER DE CUISSON.

4 CUIRE AU :
 • FOUR TRADITIONNEL 18 MINUTES* À 180°C
 • FOUR À CHALEUR TOURNANTE 16 MINUTES* À 170°C
 *POUR DES COOKIES PLUS MOELLEUX, DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON.

INGRÉDIENTS :

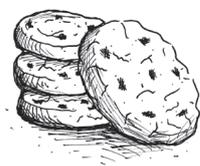
Sucre, farine de BLE, huile végétale (colza), OEUFS entiers en poudre, amidon modifié de maïs, amidon de BLE, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, phosphate monocalcique), stabilisants (carboxyméthylcellulose, gomme xanthane, gomme guar), sel, émulsifiant (stéaroyllactylate de sodium), arôme, colorant (bêta-carotène). Contaminations croisées possibles : lécithine de soja, fruits à coques, lait. PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT SEC A MAX. 20°C.

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1735 kJ / 413 kcal
Matières grasses	8,7 g
Dont acides gras saturés	1,35 g
Glucides	75,6 g
Dont sucres	42,3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	7 g
Sel	0,99 g



PRÉPARATION POUR COOKIES

RECETTE POUR 20 COOKIES

1 500 G DE PRÉPARATION POUR COOKIES. 110 G DE BEURRE OU MARGARINE OU 50/50. 50 G D'EAU.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. PENDANT 2 MINUTES À VITESSE MOYENNE.

2 200 G D'INCLUSIONS : PEPITES DE CHOCOLAT, FRUITS SECS MÉLANGER PENDANT 1 MINUTE.

3 FAIRE DES BOULES D'ENVIRON 40 G POUR DES COOKIES DE TAILLE STANDARD ET APLATIR LÉGÈREMENT. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER DE CUISSON.

4 CUIRE AU :
 • FOUR TRADITIONNEL 18 MINUTES* À 180°C
 • FOUR À CHALEUR TOURNANTE 16 MINUTES* À 170°C
 *POUR DES COOKIES PLUS MOELLEUX, DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON.

INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, huile végétale (colza), OEUFS entiers en poudre, amidon modifié de maïs, amidon de BLE, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, phosphate monocalcique), stabilisants (carboxyméthylcellulose, gomme xanthane, gomme guar), sel, émulsifiant (stéaroyllactylate de sodium), arôme, colorant (bêta-carotène). Contaminations croisées possibles : lécithine de soja, fruits à coques, lait. PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT SEC A MAX. 20°C.

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1735 kJ / 413 kcal
Matières grasses	8,7 g
Dont acides gras saturés	1,35 g
Glucides	75,6 g
Dont sucres	42,3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	7 g
Sel	0,99 g



PRÉPARATION POUR COOKIES

RECETTE POUR 20 COOKIES

1 500 G DE PRÉPARATION POUR COOKIES. 110 G DE BEURRE OU MARGARINE OU 50/50. 50 G D'EAU.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. PENDANT 2 MINUTES À VITESSE MOYENNE.

2 200 G D'INCLUSIONS : PEPITES DE CHOCOLAT, FRUITS SECS MÉLANGER PENDANT 1 MINUTE.

3 FAIRE DES BOULES D'ENVIRON 40 G POUR DES COOKIES DE TAILLE STANDARD ET APLATIR LÉGÈREMENT. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER DE CUISSON.

4 CUIRE AU :
 • FOUR TRADITIONNEL 18 MINUTES* À 180°C
 • FOUR À CHALEUR TOURNANTE 16 MINUTES* À 170°C
 *POUR DES COOKIES PLUS MOELLEUX, DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON.

INGRÉDIENTS :

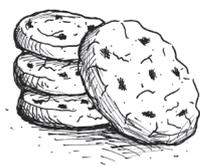
Sucre, farine de BLE, huile végétale (colza), OEUFS entiers en poudre, amidon modifié de maïs, amidon de BLE, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, phosphate monocalcique), stabilisants (carboxyméthylcellulose, gomme xanthane, gomme guar), sel, émulsifiant (stéaroyllactylate de sodium), arôme, colorant (bêta-carotène). Contaminations croisées possibles : lécithine de soja, fruits à coques, lait. PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT SEC A MAX. 20°C.

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1735 kJ / 413 kcal
Matières grasses	8,7 g
Dont acides gras saturés	1,35 g
Glucides	75,6 g
Dont sucres	42,3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	7 g
Sel	0,99 g



PRÉPARATION POUR COOKIES

RECETTE POUR 20 COOKIES

1 500 G DE PRÉPARATION POUR COOKIES. 110 G DE BEURRE OU MARGARINE OU 50/50. 50 G D'EAU.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS. PENDANT 2 MINUTES À VITESSE MOYENNE.

2 200 G D'INCLUSIONS : PEPITES DE CHOCOLAT, FRUITS SECS MÉLANGER PENDANT 1 MINUTE.

3 FAIRE DES BOULES D'ENVIRON 40 G POUR DES COOKIES DE TAILLE STANDARD ET APLATIR LÉGÈREMENT. LES DÉPOSER SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER DE CUISSON.

4 CUIRE AU :
 • FOUR TRADITIONNEL 18 MINUTES* À 180°C
 • FOUR À CHALEUR TOURNANTE 16 MINUTES* À 170°C
 *POUR DES COOKIES PLUS MOELLEUX, DIMINUER LE TEMPS DE CUISSON.

INGRÉDIENTS :

Sucre, farine de BLE, huile végétale (colza), OEUFS entiers en poudre, amidon modifié de maïs, amidon de BLE, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique, phosphate monocalcique), stabilisants (carboxyméthylcellulose, gomme xanthane, gomme guar), sel, émulsifiant (stéaroyllactylate de sodium), arôme, colorant (bêta-carotène). Contaminations croisées possibles : lécithine de soja, fruits à coques, lait. PRODUIT EN FRANCE (UE). STOCKER DANS UN ENDROIT SEC A MAX. 20°C.

A consommer de préférence avant le :

Poids net :

Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1735 kJ / 413 kcal
Matières grasses	8,7 g
Dont acides gras saturés	1,35 g
Glucides	75,6 g
Dont sucres	42,3 g
Fibres alimentaires	1 g
Protéines	7 g
Sel	0,99 g