

COOKIES 2.0

Quantité : pour 32 cookies

PÂTE À COOKIES

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Puratos Tegral Cookies | 1000 g |
| Eau | 100 g |
| Beurre | 220 g |
| Pralirex Noisette PatisFrance | 40 g |

INCLUSIONS :

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Gianduja Noir PatisFrance | 120 g |
| Noix de pécan | 120 g |
| Belcolade Chunks Chocolat Lait | QS |

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Une fois la pâte homogène, ajouter les dés de Gianduja Noir et les noix de Pécan.

Réaliser un boudin de 8 cm de diamètre, puis le filer et le réserver au frais.

Détailler chaque cookie à 50 g et les déposer dans une toile de silicone ajourée pour faciliter la cuisson. Finir d'étaler avec la pointe des doigts.

Sur chaque cookie, poser sur le dessus 3 morceaux de chunks.

Cuire à 180°C pendant 9 minutes.

(Toile de cuisson : réf 010279 Fibermaé Hamburger Maé)

CUSTOMISATION DES COOKIES

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Puratos Deli Caramel | QS |
| Pralicrac Pécan PatisFrance | QS |

A l'aide de poches, déposer de petites pointes de garnitures.

CONSEILS :

Toute la réussite des cookies réside dans la cuisson. Il est important de ne pas trop les cuire. Ils doivent rester moelleux au centre. Pour baisser le coût de revient de la pâte à cookies, il est possible de remplacer la pâte de noisette par une huile (noisette ou pépin).

