

Retrouvez une recette de cookie originale qui ravira les petits comme les grands.

CROC' CITRON

Par Elisa Corallo - Pour 10 cookies

COOKIES	En g
Puratos Tegral Cookies	240
Eau	24
Margarine Patissor Garniture PatisFrance (5°C)	53
Puratos Deli Tarte Citron	50
Belcolade Chunks Chocolat Blanc 22%	QS

Mélanger à la feuille tous les ingrédients sauf les inclusions à vitesse moyenne pendant 2 minutes.
Bouler à 30 g / pièce, aplatir la pâte, garnir avec 5 g de fourrage et refermer.
Cuisson en four ventilé à 170°C pendant 12 minutes environ.
Débarasser aussitôt sur grille.

Astuce boutique.

Pour susciter un achat d'impulsion chez vos clients, vous pouvez présenter vos cookies en sachet petits fours ou dans des boîtes gourmandes.

Application règlement INCO (*)
Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé) - Œufs - Lait et dérivés - Soja



Margarines d'incorporation

PATISFRANCE®

Patissor Pâte Levée & Patissor Garniture :

Un point de fusion idéal pour incorporation en brioches, cakes, crèmes, etc. Un grand niveau de qualité, sans matière grasse hydrogénée.

Disponible en carton de 20 blocs de 500 g.

Date de durabilité minimale de 5 mois et 6 mois.

Margarissime Brioche :

Margarine 100% végétale. Pratique et un résultat final toujours garanti !

Disponible en carton de 20 blocs de 500 g.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

