

# BROOKIE

Par : Application Specialist

Quantité : 30 brookies  
Moule : Silicone 60 mm

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Cookie

Beurre	252
Sucre	252
Œufs	96
Farine	380
Sel	5
Levure	5
Drops de chocolat	320
<b>TOTAL</b>	<b>1310</b>

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs. Ajouter les poudres tamisées. Mélanger et ajouter les drops. Abaisser à 5mm. Laisser reposer plusieurs heures au frigo. Détailler des cookies de 60mm de diamètre.

### Cœur fondant

<b>Pâtis'cœur fondant PatisFrance</b>	<b>600</b>
Lait	150
Œufs	150
Noisettes torréfiées et concassées	100
<b>TOTAL</b>	<b>1000</b>

Mélanger les 3 premiers ingrédients ensemble. Réserver les fruits secs.

### Montage et finitions :

Pocher 32 g de fondant dans un moule en silicone. Parsemer de noisettes torréfiées. Insérer le cookie sur le fondant. Cuire 18 minutes à 180°C.