

Cookies Bien-Être



Par : Application Specialist

Quantité : 21 cookies

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Cookies

Puratos Tegral Cookie	1000
Puratos Mimetic Essentiel	220
Eau	100
Noisette Entière France PatisFrance	200
Dés d'Abricots Séchés PatisFrance	200
TOTAL	1720

Mélanger tous les ingrédients sauf les noisettes et les abricots, 1 minute à vitesse lente et 3 minutes à vitesse moyenne au batteur avec la feuille. Ajoutez ensuite les inclusions et mélanger 1 minute à vitesse moyenne.

Toppings

Flocons de Seigle	100
Puratos Graines de Courge	20
Fourrage Abricot PatisFrance	160
Dés d'Abricots Séchés PatisFrance	20
TOTAL	240

Mélanger ensemble les flocons et les graines de courge.
Mettre en poche le fourrage abricot.

Montage et finitions

- Détailler à 80 g et bouler, tremper dans le mélange de graines et les aplatir sur silpat.
- Cuire à 200°C pendant environ 12 minutes.
- Pocher environ 8 g de Fourrage Abricot sur chaque cookie et décorer de dés d'abricots.