

Cookies Vegan



Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
Kévin COLLE – Démonstrateur
Antoine MENAGE – Démonstrateur

Quantité : 15 cookies –
Cercles perforés 70mm

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Cookie VG		
Tofu Soyeux	45	Mixer le tofu soyeux égoutté avec le chocolat blanc fondu et mixer.
Belcolade Chocolat blanc W Plant-Based	112	Mettre le Mimetic en pommade et ajouter au premier mélange à 31°C.
Mimetic essentiel	76	Crémer cette base avec les sucres et la fleur de sel.
Vanille en poudre	1.8	Ajouter les farines tamisées avec le Volcano et la poudre d'amande torréfiée.
Sucre Muscovado	71	Une fois le mélange homogène, détailler des morceaux de 35 g.
Sucre Cassonade	43	Bouler et tremper dans le mélange de flocons.
Fleur de sel	2.2	Aplatir afin d'obtenir des disques de 70 mm.
Farine pâtissière PF	85	Surgeler.
Farine d'épeautre T110	85	
Volcano	2	
Poudre d'amande blanche torréfiée	19	Placer les disques congelés en cercles perforés de 70 mm et cuire aussitôt à 200°C pendant 7 min environ directement sur une plaque chaude.
Total	542	Décirler à la sortie du four et déposer des pistoles de chocolat blanc hachées.

Topping

Flocons de seigle	48
Flocons d'avoine	32
Belcolade Chocolat blanc W	60
Plant-Based	

Mélanger les flocons qui serviront à tremper les cookies avant cuisson.

Hacher le chocolat de façon grossière qui servira après cuisson.

Montage et finitions :

- À la sortie du four, déposer des pistoles hachées afin qu'elles fondent légèrement (6 g/ pièce) et des morceaux d'amandes entières torréfiées.
- Ajouter un peu de vanille en poudre et des amandes brutes fraîchement effilées.