

Cookies sarraceno

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Sarraceno Bío

N° 1116

Malteado, con notas de miel y de castaña

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bio: 640 g

Harina de sarraceno bio: 280 g

Terre d'Arômes Sarraceno Bio: 80 g

Levadura química bio: 14 g

Sal: 16 g

Chips de chocolate: 640 g

Huevos bio: 280 g

Azúcar moreno: 525 g

Azúcar: 305 g

Mantequilla derretida (fría): 525 g

Método con dosificación 8%

Amasado con batidora:

- Mezclar la mantequilla derretida con los azúcares.
- Añadir los huevos y mezclar bien de nuevo.
- Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar suavemente.
- Refrigerar la masa durante 1 hora.

División: en bolas de 80 g.

Preparación: repartir las pequeñas bolas sobre papel de hornear en la bandeja de horno.

Cocción: hornear a 160°C en horno ventilado durante 16 minutos. A mitad de la cocción, sacar la bandeja y aplanar cada galleta con una espátula. Terminar la cocción durante los 8 minutos restantes.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984